CUOCIPASTA
PASTA COOKER
NUDELKOCHER
CUISEUR À PÂTES
COCEDOR DE PASTA

10CP1EA
12CP1EA
18CP2EA

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**

Ed. 0 12/2012

3235260

C13142112.fm

INDICE

	rif.	capitoli	pag.
1ª PARTE	1	INFORMAZIONI GENERALI	2
	2	INFORMAZIONI TECNICHE	3
	3	SICUREZZA	6
	4	USO E FUNZIONAMENTO	7
	5	MANUTENZIONI	14
	6	GUASTI	16
2ª PARTE	7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	18
	8	REGOLAZIONI	23
	9	SOSTITUZIONE PARTI	23
		ALLEGATI	I÷XIII

INDICE ANALITICO

A
Accessori a richiesta, 5
Allacciamento acqua, 21
Allacciamento elettrico, 22
Avvertenze di sicurezza per l'equipaggiamento elettrico, 6
Avvertenze di sicurezza per l'impatto ambientale, 7
Avvertenze generali di sicurezza, 6
Avviamento e arresto ciclo di cottura a tempo, 12
Avviamento e arresto ciclo di cottura al cuore, 13

C Collaudo apparecchiatura, 22
Comandi, descrizione, 8
Consigli per l'uso, 14

D Dati tecnici, 4
Descrizione comandi, 8
Descrizione generale apparecchiatura, 3
Descrizione pannello di controllo, 9
Dismissione e demolizione apparecchiatura, 23
Dispositivi di sicurezza, 4

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 2
Imballo e disimballo, 18
Impostazione cottura al cuore, 11
Impostazione ora corrente, 9
Impostazione temperatura di cottura, 10
Impostazione a tempo, 10
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 14
Installazione accessori, 20
Installazione apparecchiatura, 19
Installazione parti smontate, 20

L Livellamento, 20

M Modalità di richiesta assistenza, 3
Modalità per la sostituzione parti, 23
Modalità per le regolazioni, 23
Montaggio apparecchiature in batteria, 21
Movimentazione e sollevamento, 18

P Pulizia apparecchiatura, 15
Pulizia cestello e vasca, 16
Pulizia elettrodi sensore di livello acqua, 15

R Raccomandazioni per il lettore, 2
Raccomandazioni per l'uso, 7
Raccomandazioni per la manutenzione, 14
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 18
Ricerca guasti, 16
Riempimento e svuotamento vasca, 11
Ripristino apparecchiatura, 13

S Scopo del manuale, 2
Segnali di sicurezza e informazione, 5

T Tabella segnalazione allarmi, 16
Trasporto, 18

U Uso, consigli per, 13
Uso, raccomandazioni per, 7

V Ventilazione locale, 19

IT

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.
Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2002 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.
Queste informazioni sono fornite dal Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.
Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

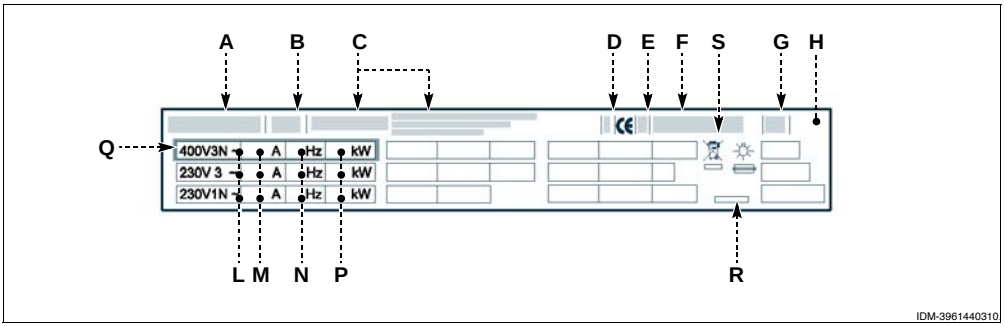
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A)Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C)Identificazione costruttore
D)Classe di isolamento



E) Anno di costruzione
F) Numero di matricola
G) Grado di protezione
H) Paese di destinazione
L) Tensione (V)
M) Assorbimento (A)
N) Frequenza (Hz)
P) Potenza dichiarata (kW)
Q) Indicatore tensione collaudo
R) Data di costruzione
S) Simbolo RAEE

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

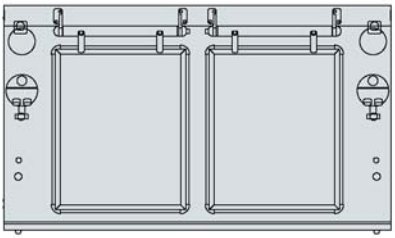
INFORMAZIONI TECNICHE 2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

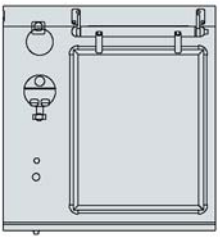
Il cuocipasta, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura in acqua di pasta alimentare nell'ambito della ristorazione professionale.
In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

IT

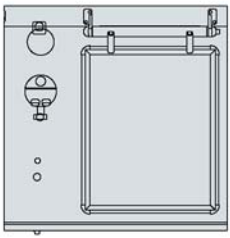
18CP2EA



10CP1EA



12CP1EA



IDM-39617802700.tif

C13142112.fm

Organi principali

A)Coperchio vasca: per coprire la vasca di cottura.

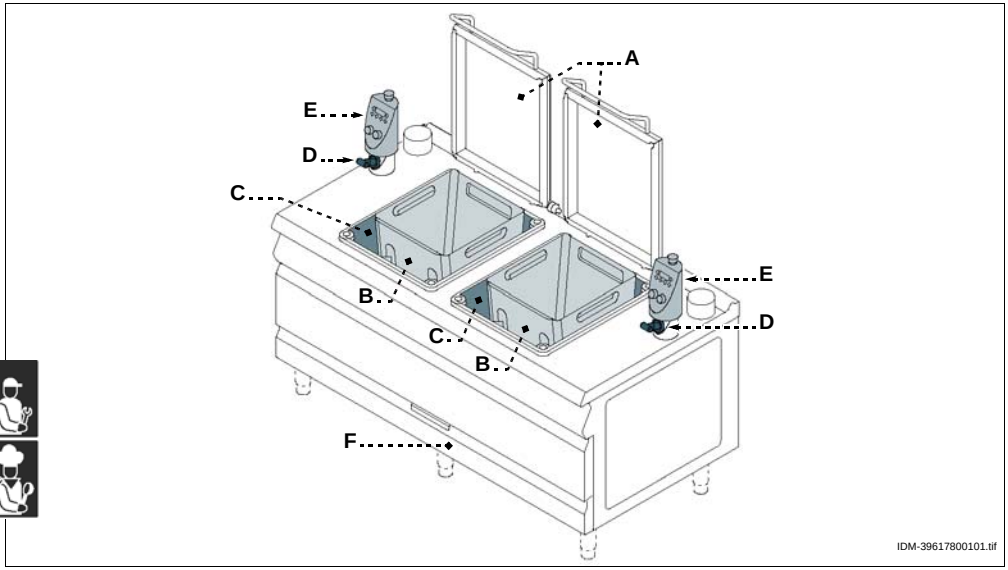
B)Cestello: realizzato in acciaio inox.

C)Vasca di cottura: realizzata in acciaio inox.

D)Lancia doccia: per pulire l'apparecchiatura e la vasca di cottura.

E)Consolle di comando: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

F)Portello: per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura



IT

DATI TECNICI

Vedi tabelle e “Scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

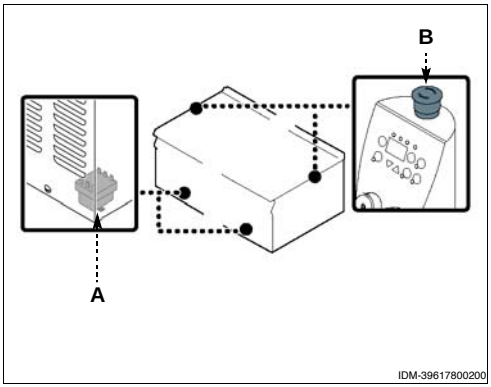
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Termostato di sicurezza: per bloccare l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.

B)Pulsante arresto emergenza: serve per bloccare immediatamente l'alimentazione elettrica. Dopo aver normalizzato le condizioni di esercizio, va effettuato, con un'azione volontaria, lo sblocco del pulsante per autorizzare la rimessa in funzione dell'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B) Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

C) Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

D) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

E) Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

F) Pericolo generico: è vietato il funzionamento a secco.

G) Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

H) Pericolo generico: Svuotare completamente la vasca dopo l'uso.

L) Pericolo di schiacciamento arti superiori: non introdurre le mani all'interno della pentola in fase d'uso.

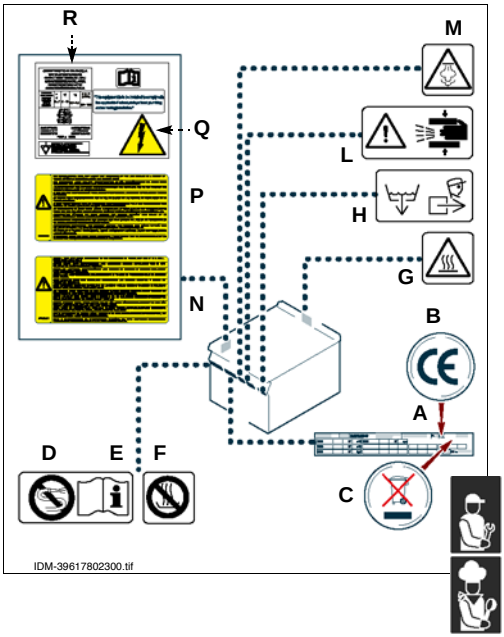
M) Pericolo di scottatura: fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

N) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

P) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

Q) Pericolo di folgorazione: non accedere all'interno di elementi in tensione.

R) Targa caratteristiche acqua potabile di alimentazione apparecchiatura.



IT

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori (vedi “catalogo generale”).

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

– Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.
– Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

– Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.
– Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.
– Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.
– Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.
– Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
– Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.
– Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.
– Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.
– Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti.
– Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.
– Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal costruttore) e scollegare tutte le linee di alimentazione.
– Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.
– Non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti esterne ed interne dell'apparecchiatura (ad esclusione della vasca di cottura), per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.
– Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

IT

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

– Emissioni nell'atmosfera
– Scarichi dei liquidi
– Gestione dei rifiuti
– Contaminazione del suolo
– Uso delle materie prime e delle risorse naturali
– Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
– In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 2)

Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

IT

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

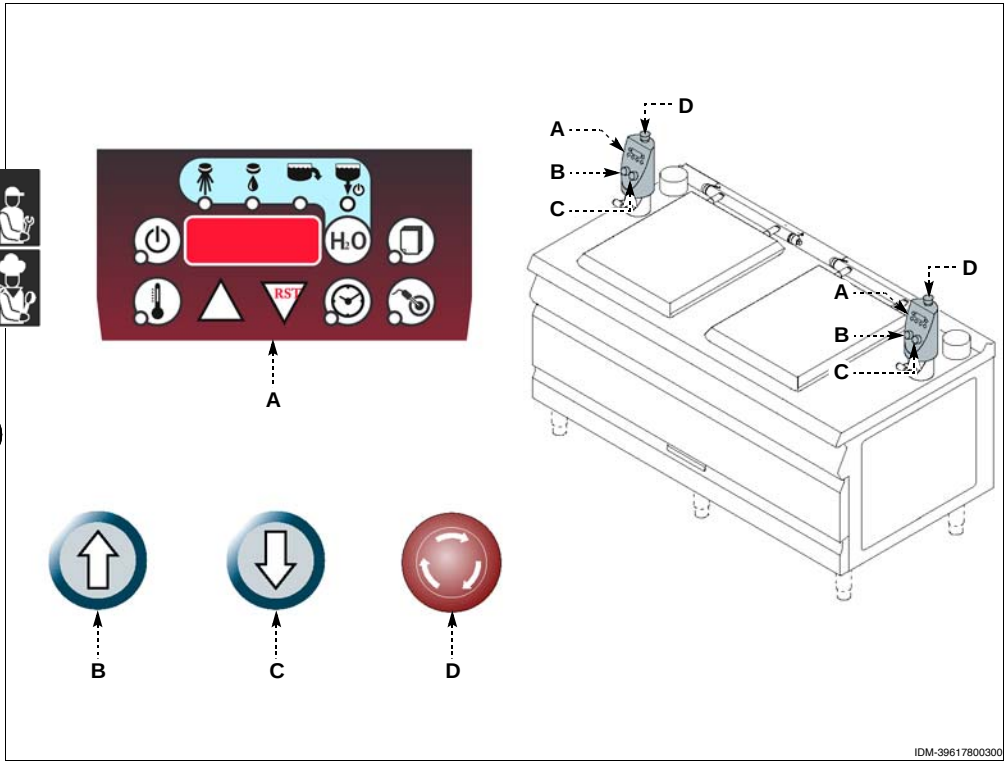
Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura (vedi pag. 9).

B)Pulsante: per sollevare il cestello e consentirne lo svuotamento.

C)Pulsante: per abbassare il cestello in posizione di lavoro.

D)Pulsante arresto emergenza: serve per bloccare immediatamente l'alimentazione elettrica. Dopo aver normalizzato le condizioni di esercizio, va effettuato, con un'azione volontaria, lo sblocco del pulsante per autorizzare la rimessa in funzione dell'apparecchiatura.



IT

DESCRIZIONE PANNELLO DI CONTROLLO

Sul pannello di controllo sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Display digitale: visualizza i parametri di lavoro (temperatura di cottura, tempo di cottura, ora corrente).

B) Tasto accensione e spegnimento: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.

– Spia verde accesa: apparecchiatura disattivata

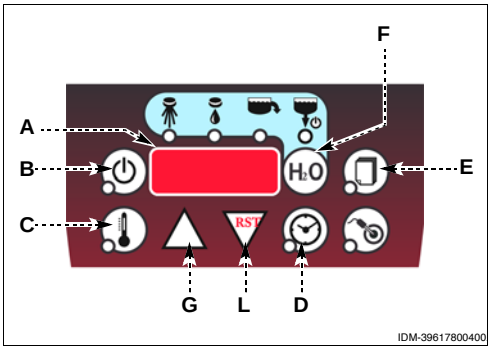
– Spia verde spenta: apparecchiatura attivata

C) Tasto impostazione temperatura: serve per impostare una soglia di temperatura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 10).

D) Tasto impostazione tempo: serve per impostare il tempo di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 10).

E) Tasto Libreria programmi: serve per selezionare e/o modificare uno dei 5 tempi di cottura preimpostati (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 10).

F) Tasto riempimento/svuotamento vasca: serve per riempire e/o svuotare la vasca di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 11).



G) Tasto incremento valori: serve per aumentare il valore del parametro selezionato.

L) Tasto decremento valori: serve per diminuire il valore del parametro selezionato. In condizioni di allarme serve per resettare l'allarme e disattivare il segnalatore acustico.

IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE

Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(R)** si accende.

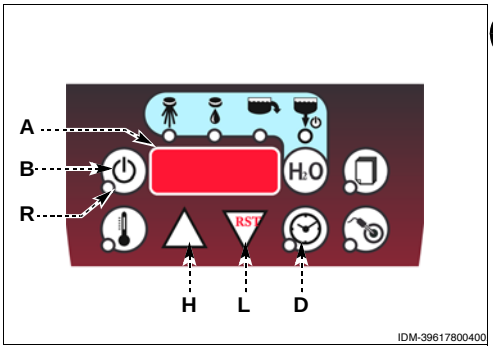
2 - Premere il tasto **(D)**.
Sul display **(A)** il valore dell'ora inizia a lampeggiare.

3 - Premere uno dei tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.

4 - Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore.
Sul display **(A)** il valore dei minuti inizia a lampeggiare.

5 - Premere uno dei tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.

6 - Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore.
Dopo alcuni secondi l'apparecchiatura entra in fase di stand-by.



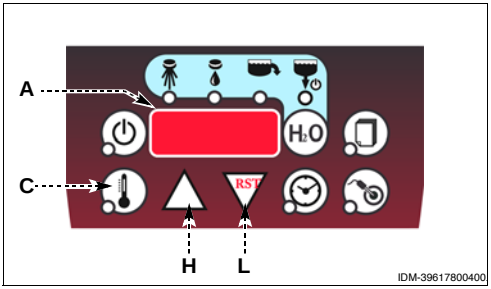
IT

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

Questa procedura serve per impostare una soglia di temperatura, al raggiungimento della quale viene attivato un segnale acustico.

1 - Premere il tasto **(C)** per avviare la fase di riscaldamento e visualizzare sul display (A) la temperatura di cottura.
2 - Agire sui tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
3 - Attendere circa 4 secondi per memorizzare il nuovo valore impostato.

Premere contemporaneamente i tasti (H-L) per visualizzare sul display la temperatura dell'acqua nella vasca di cottura.



Importante

Durante il ciclo di cottura il valore visualizzato sul display (A) lampeggia se la temperatura dell'acqua nella vasca è inferiore a quella impostata, mentre resta fisso se la temperatura è uguale o superiore a quella impostata..

IMPOSTAZIONE A TEMPO

Cottura manuale

Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(D)**.
Sul display compare l'ultimo valore impostato.
2 - Agire sui tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(H-L)**.
3 - Premere nuovamente il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

Cottura programmata

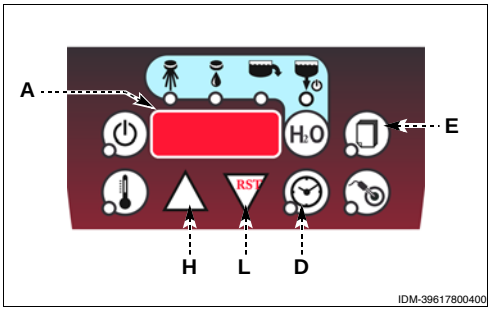
Procedere nel modo indicato.

4 - Premere ripetutamente il tasto **(E)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di cottura di interesse (si possono richiamare al massimo 5 tempi di cottura preimpostati).
5 - Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

Modifica programma

Procedere nel modo indicato.

6 - Premere ripetutamente il tasto **(E)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di cottura che si vuole modificare.
7 - Agire sui tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(H-L)**.



8 - Mantenere premuto il tasto **(E)** (circa 5 secondi) fino a quando non si sente il segnale acustico.
Il valore sul display smette di lampeggiare.

Importante

Il valore modificato viene eliminato dalla memoria dell'apparecchiatura e viene memorizzato il nuovo valore impostato.

9 - Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

IMPOSTAZIONE COTTURA AL CUORE

Cottura manuale

Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(F)**.
Sul display (A) compare l'ultimo valore impostato.

2 - Agire sui tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
La temperatura al cuore aumenta o diminuisce di 1° C ad ogni pressione dei tasti **(H-L)**.

3 - Premere nuovamente il tasto **(F)** per avviare il ciclo di cottura (la spia luminosa **(S)** si accende).

Importante

Al termine della cottura il cestello si solleva automaticamente.

Cottura programmata

Procedere nel modo indicato.

4 - Premere ripetutamente il tasto **(F)** fino a visualizzare sul display **(A)** la temperatura al cuore di interesse (si possono richiamare al massimo 5 tempi di cottura preimpostati).

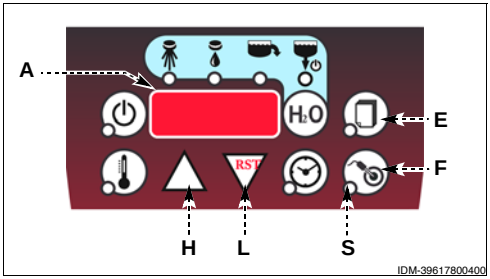
5 - Premere il tasto **(F)** per avviare il ciclo di cottura.

Importante

Al termine della cottura il cestello si solleva automaticamente.

Modifica programma

Procedere nel modo indicato.



6 - Premere ripetutamente il tasto **(F)** fino a visualizzare sul display **(A)** la temperatura al cuore che si vuole modificare.

7 - Agire sui tasti **(H-L)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
La temperatura al cuore aumenta o diminuisce di 1" C ad ogni pressione dei tasti **(H-L)**.

8 - Mantenere premuto il tasto **(E)** (circa 5 secondi) fino a quando non si sente il segnale acustico. Il valore sul display smette di lampeggiare.

Importante

Il valore modificato viene eliminato dalla memoria dell'apparecchiatura e viene memorizzato il nuovo valore impostato.

9 - Premere il tasto **(F)** per avviare il ciclo di cottura.

IT

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO VASCA

Riempimento

Ad apparecchiatura attivata, il riempimento può essere effettuato in modi diversi.

Riempimento rapido

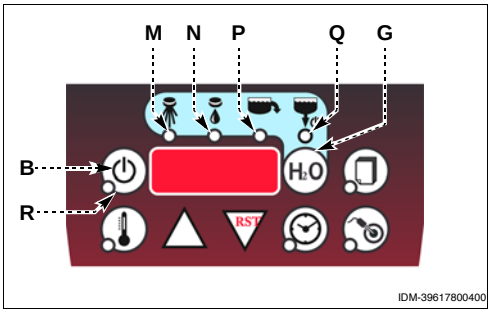
– Premere una volta il tasto **(G)**, la spia **(M)** si accende. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo.

Riempimento rapido con rabbocco

– Premere due volte il tasto **(G)**, le spie **(M-N)** si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo e si ha un'erogazione lenta al raggiungimento della temperatura impostata.

Importante

L'immissione di acqua in modalità rabbocco avviene solo se la temperatura dell'acqua ha raggiunto il valore impostato.



Riempimento automatico

– Premere 3 volte il tasto **(G)**, la spia **(N)** si accende. Si ha un erogazione lenta al raggiungimento della temperatura impostata.

Riempimento rapido con tracimazione

– Premere quattro volte il tasto **(G)**, le spie **(M-P)** si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello di tracimazione.

Riempimento rapido con rabbocco e tracimazione

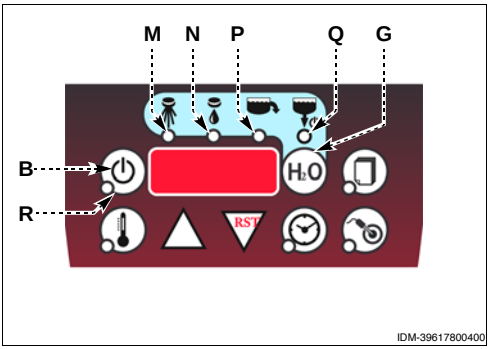
– Premere cinque volte il tasto **(G)**, le spie **(M-N-P)** si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo e si ha un'erogazione lenta e continua che mantiene costante il livello dell'acqua (solo se il livello dell'acqua scende al di sotto del livello minimo).

Tracimazione manuale

– Premere sei volte il tasto **(G)**, la spia **(P)** si accende. Si ottiene un'immissione continua d'acqua nella vasca di cottura. Per interrompere il riempimento premere il pulsante per la settima volta.

Svuotamento

1 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(R)** si accende.
2 - Premere il tasto **(G)** per effettuare lo svuotamento automatico della vasca di cottura.
La spia luminosa **(Q)** si accende.



Cautela - Avvertenza

Dopo avere effettuato lo svuotamento vasca la valvola di scarico rimane aperta. Se non si vuole effettuare una nuova cottura ripremere il tasto (G) per chiudere la valvola.

Importante

L'acqua di scarico deve essere evacuata attraverso un idoneo collettore, resistente ad una temperatura di almeno 100°C.
Il vapore, prodotto durante le fasi di svuotamento della vasca, non deve coinvolgere l'apparecchiatura (vedi anche schema allacciamento in fondo al manuale).

IT

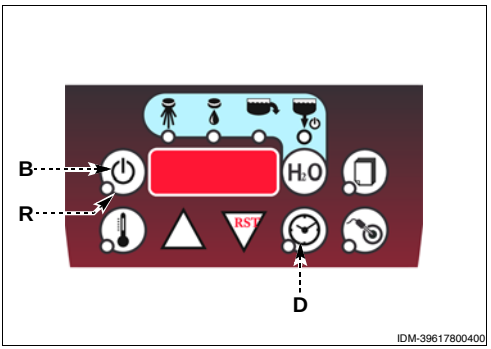
AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA (A TEMPO)

Avviamento

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
3 - Premere il tasto **(B)** per attivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(R)** si spegne.
4 - Riempire d'acqua la vasca di cottura (vedi pag. 11).
5 - Impostare la temperatura di cottura (vedi pag. 10).
6 - Impostare il tempo di cottura (vedi pag. 10).
7 - Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

Importante

10 secondi prima del termine del tempo di cottura si attiva un segnale acustico. Al termine del tempo impostato il cestello si solleva in posizione di sgocciolamento.



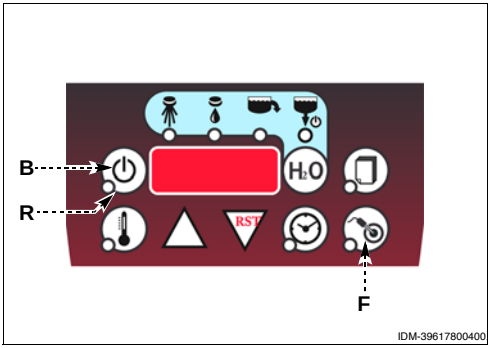
Arresto

8 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura.
La spia luminosa **(R)** si accende.
9 - Svuotare la vasca di cottura (vedi pag. 11).

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA (AL CUORE)

Avviamento

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
3 - Premere il tasto **(B)** per attivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(R)** si spegne.
4 - Riempire d'acqua la vasca di cottura (vedi pag. 11).
5 - Impostare la temperatura al cuore (vedi pag. 11).
6 - Premere il tasto **(F)** per avviare il ciclo di cottura.



Importante

10 secondi prima del termine del tempo di cottura si attiva un segnale acustico. Al termine del tempo impostato il cestello si solleva in posizione di sgocciolamento.

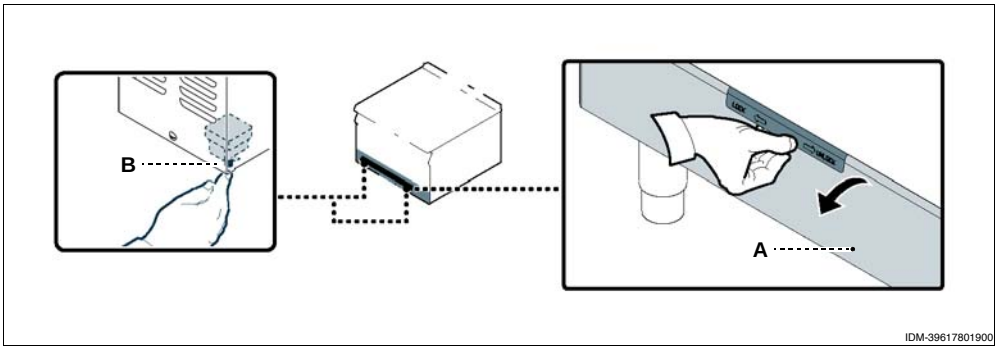
Arresto

7 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura.
La spia luminosa **(R)** si accende.
8 - Svuotare la vasca di cottura (vedi pag. 11).

RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

1 - Lasciare raffreddare l'acqua di 30-40 °C
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Premere il pulsante **(B)** del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.
4 - Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



IT

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
3 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
4 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
5 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
6 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

Importante

Svuotare completamente la vasca di cottura dopo l'uso, chiudere la valvola di scarico (vedi pag. 11) e pulire la vasca.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
– Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.
– Mantenere costante l'ebollizione dell'acqua e il corretto scarico degli amidi.
– Alimentare l'apparecchiatura con acqua calda a 55°C per ottenere una cottura migliore.

Importante

Svuotare completamente la vasca dopo l'uso e pulirla

Cautela - Avvertenza

Non utilizzare l'apparecchiatura senza acqua all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.

IT

MANUTENZIONI 5

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– La vasca di cottura
– Gli accessori
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 15)

Ogni **100** ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

– Verifica efficienza impianto elettrico
– Verifica efficienza del termostato di sicurezza

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con la lancia doccia ed asciugarle.

5 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.

6 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

7 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.

8 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA ELETTRODI SENSORE DI LIVELLO ACQUA

Procedere nel modo indicato.

1 - Sollevare il portaelettrodi **(A)** senza svitare la vite **(B)** che fissa il coperchio di sicurezza dei componenti elettrici.

Cautela - Avvertenza

Fare attenzione al cavo di collegamento (C).

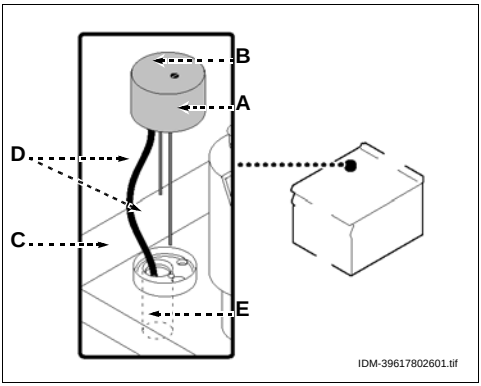
2 - Pulire il portaelettrodi **(A)** e gli elettrodi **(D)** con una spugna non abrasiva ed un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.

3 - Risciacquare accuratamente per rimuovere ogni residuo del prodotto utilizzato ed asciugare.

4 - Risciacquare il tubo di guida del portaelettrodi **(E)** con acqua potabile.

Cautela - Avvertenza

Il tubo di guida del portaelettrodi è in comunicazione con la vasca di cottura. Non introdurre sporcizia o sostanze chimiche all'interno del tubo.



5 - Pulire e svuotare la vasca di cottura dagli eventuali residui della pulizia (vedi pag.15).

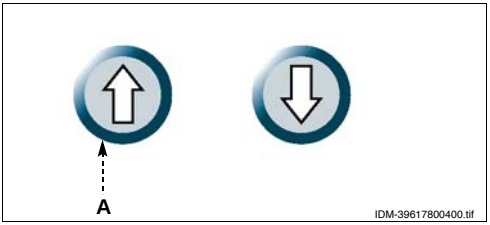
6 - Riposizionare il portaelettrodi **(A)**.

IT

PULIZIA CESTELLO E VASCA

Procedere nel modo indicato.

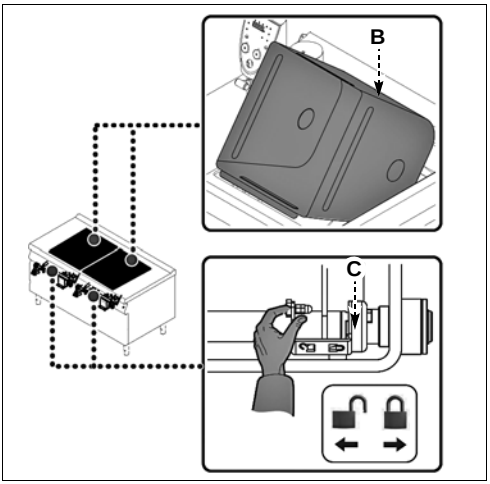
1 - Premere il pulsante **(A)** per sollevare il cestello **(B)**.
2 - Ruotare le boccole **(C)** in posizione aperta.
3 - Estrarre il cestello **(B)** e pulirlo con uno sgrassante idoneo .



Importante

Lo smontaggio e il montaggio del cestello necessario alla sua completa pulizia e quella della vasca, deve essere effettuato da due operatori al fine di eliminare eventuali rischi per la salute e sicurezza (disturbi dorso lombari) dovuti alla movimentazione manuale dell'oggetto.

4 - Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
5 - Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca (vedi pag. 11)
6 - Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente
7 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.



IT

GUASTI 6

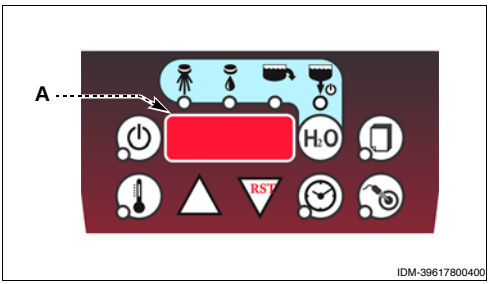
RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme che compaiono sul display **(A)**.



Allarme	Cause	Rimedi
E00	Intervento del termostato di sicurezza.	Eseguire il ripristino dell'apparecchiatura (vedi pag.13) **Importante** **Se il problema persiste avvertire il servizio assistenza**
E05	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E06	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E07	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E16	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E17	Sovratemperatura vano componenti elettrici	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema. Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E20	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E21	Sovratemperatura pannello comandi	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema. Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E22	Mancato sollevamento cestello	Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
H2O	L'acqua, all'interno della vasca di cottura, è scesa al di sotto del livello minimo e quindi l'apparecchiatura non riscalda.	Ripristinare il corretto livello dell'acqua nella vasca di cottura.

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

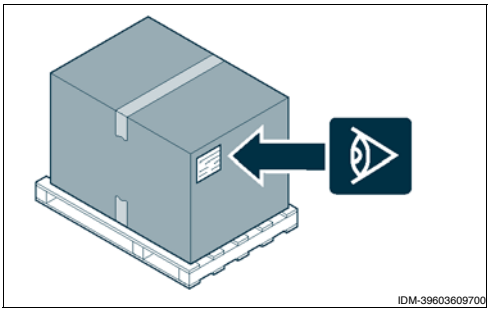
Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

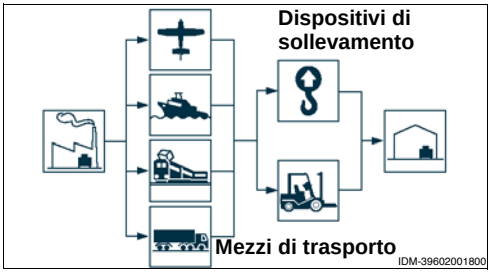
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-39603609700

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



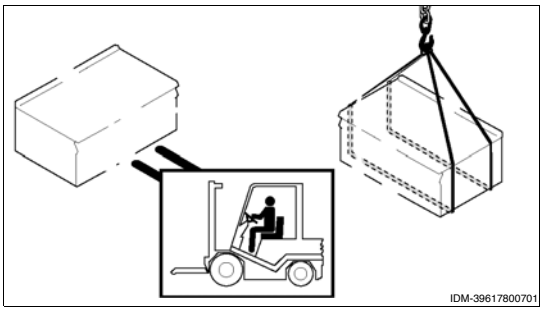
IDM-39602001800

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

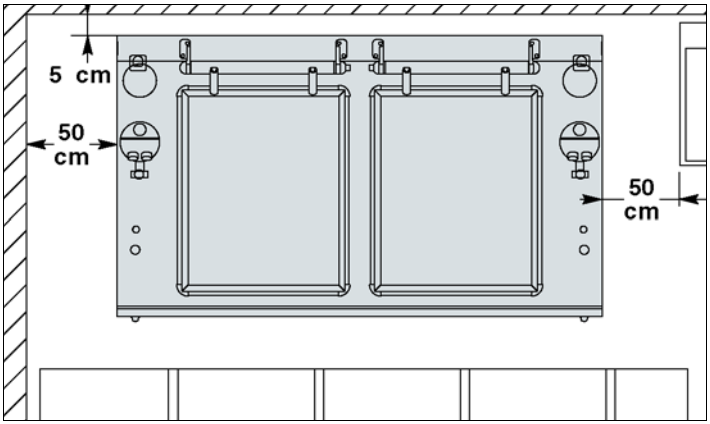
Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.


IDM-39617800701

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.



La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

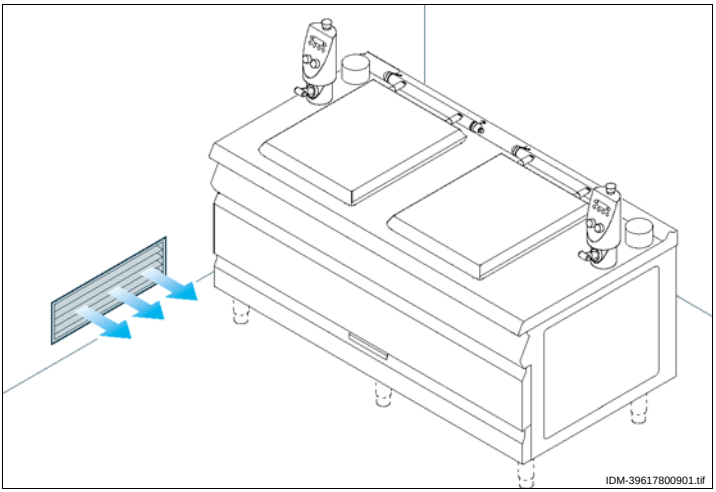
Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente (vedi figura esemplificativa).

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

IT

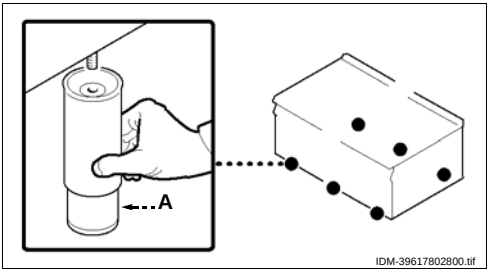
VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



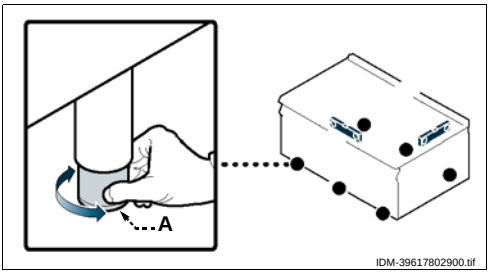
INSTALLAZIONE ACCESSORI

Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

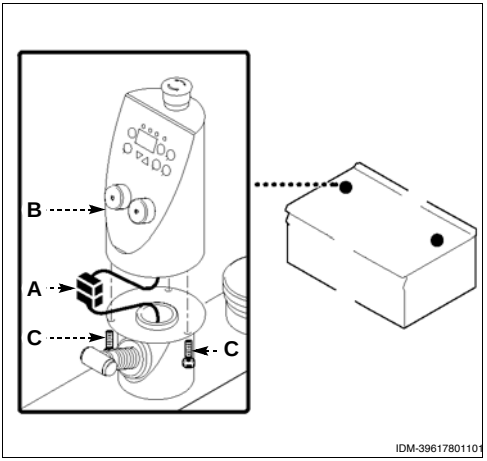


INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

IT

L'apparecchiatura viene consegnata con alcuni componenti smontati; in fase di installazione procedere al loro montaggio.

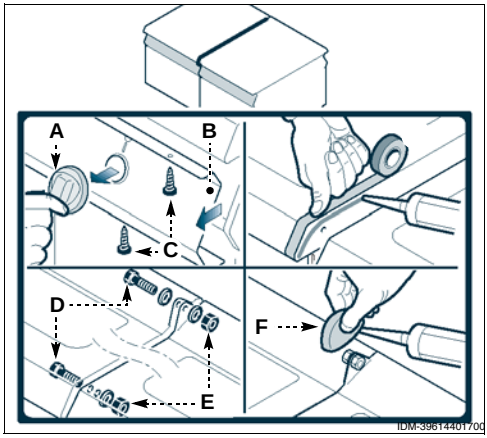
1 - Collegare i connettori **(A)**, posizionare la consolle di comando **(B)** e fissarla con le viti **(C)**.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

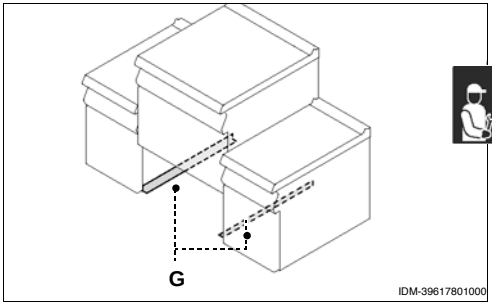
1 - Sfilare le manopole **(A)**.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
5 - Accostare le apparecchiature.
6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
8 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(F)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.
9 - Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



Importante

Non installare niente sul lato sinistro dell'apparecchiatura.

Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:
G)Kit per installazione "a ponte"



IT

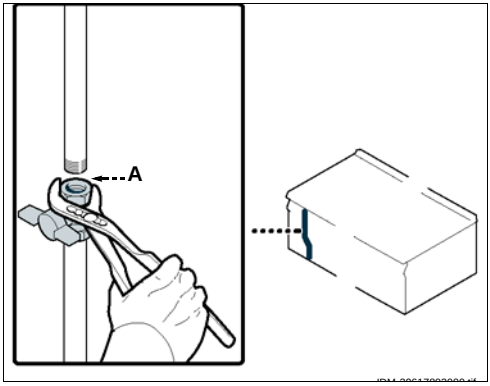
ALLACCIAMENTO ACQUA

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.

Cautela - Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella.

Descrizione	Valore
Pressione	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200 mS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici	
Cloruri	< 30 mg/l
Solfati	< 40 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Rame	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l



(*) Se la pressione in ingresso è superiore a 3 bar installare un riduttore di pressione.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

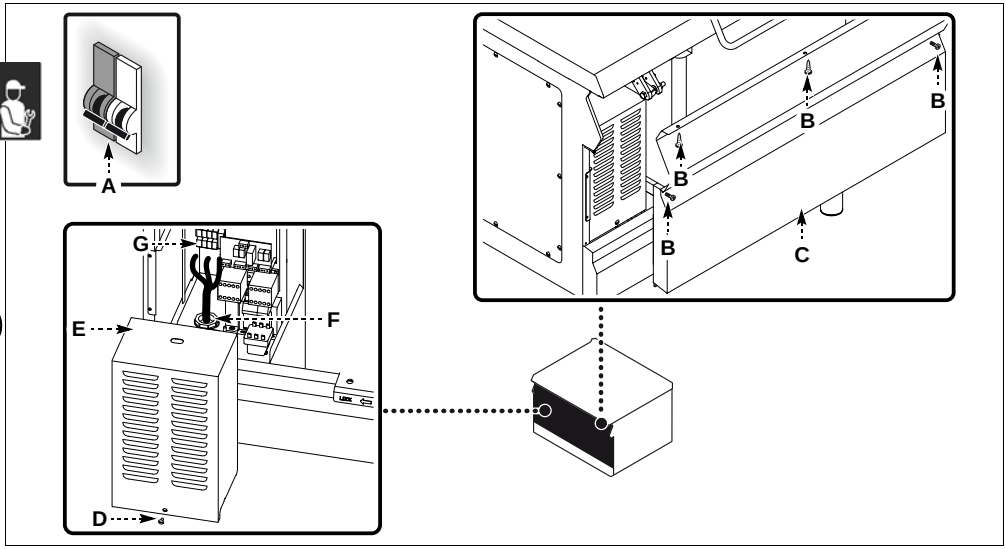
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N.

Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
2 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
3 - Svitare la vite **(D)** per smontare il coperchio **(E)**.
4 - Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo **(F)**.
5 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(G)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.
6 - Serrare il pressacavo **(F)**.
7 - Rimontare il coperchio **(E)** e il cruscotto **(C)** ad operazione ultimata.



IT

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Aprire il rubinetto di alimentazione acqua e verificare la tenuta del collegamento.
2 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
3 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
4 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

MODALITÀ PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

SOSTITUZIONE PARTI 9

MODALITÀ PER LA SOSTITUZIONE PARTI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE E DEMOLIZIONE APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Importante

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

IT

CONTENTS

	ref.	chapters	page
1st PART	1	GENERAL INFORMATION	2
	2	TECHNICAL INFORMATION	3
	3	SAFETY	6
	4	USE AND OPERATION	7
	5	SERVICING	14
	6	FAULT	16
2nd PART	7	HANDLING AND INSTALLATION	18
	8	ADJUSTMENTS	23
	9	REPLACING PARTS	23
		ANNEXES	I÷XIII

INDEX

A Assembly appliances in banks, 21

C Cleaning instructions, 15
Cleaning the water level sensor electrodes, 15
Cleaning the basket and well, 16
Control panel description, 9
Cooking temperature setting, 10
Cooking temperature setting, 10
Core cooking setting, 11
Current time setting, 9

D Decommissioning and scrapping the appliance, 23
Description of controls, 8

E Electrical connection, 22

F Filling and emptying the well, 11

G General description of appliance, 3
General safety precautions, 6

H Handling and lifting, 18

I Identification of constructor and appliance, 2
Information for the reader, 2
Installation of dismantled parts, 20
Installation of the appliance, 19
Installing accessories, 20

L Lengthy downtimes of appliance, 14
Levelling, 20
Lifting and handling, 18

O Optional accessories, 5

P Packaging and unpacking, 18
Procedure for requesting service, 3
Purpose of the manual, 2

R Recommendations for handling and installation, 18
Recommendations for servicing, 14
Recommendations for use, 7
Replace procedure, 23
Resetting the appliance, 13
Room ventilation, 19

S Safety and information signs, 5
Safety devices, 4
Safety warnings for environmental impact, 7
Starting and stopping the cooking timercycle (Timed), 12
Starting and stopping the cooking timercycle (Core), 13

T Table of alarm indications, 16
Technical data, 4
Testing of the appliance, 22
Time setting, 10
Transport, 18
Troubleshooting, 16

U Useful advice for use, 14

W Water connection, 21

GB

Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden.
The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
© 2002 - Authors of texts, illustrations and paging: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

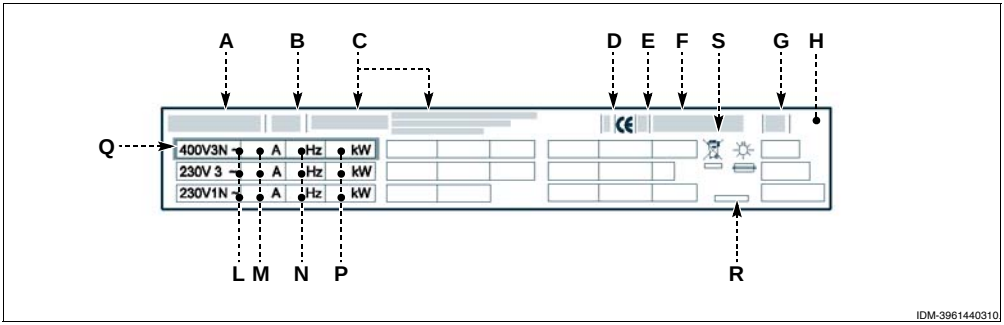
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A)Appliance model
B)Type of customisation
C)Constructor identification
D)Insulation class
E)Year of construction
F)Serial number
G)Protection rating



H)Country of destination
L) Voltage (V)
M)Absorption (A)
N)Frequency (Hz)
P)Rated power (kW)
Q)Test voltage indicator
R)Date of construction
S)WEEE Symbol

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

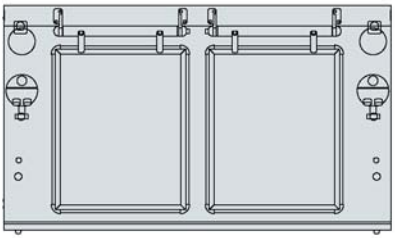
Contact one of the authorised service centres for all requirements.
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION 2

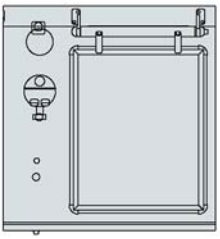
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The pasta cooker (referred to below as the appliance) is designed and constructed to cook pasta for human consumption in water, in the professional catering sector.
The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

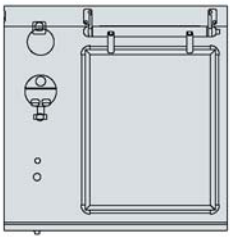
18CP2EA



10CP1EA



12CP1EA



IDM-39617802700.tif

GB

C13142112.fm

Main Parts

A) Well lid: for covering the cooking well.

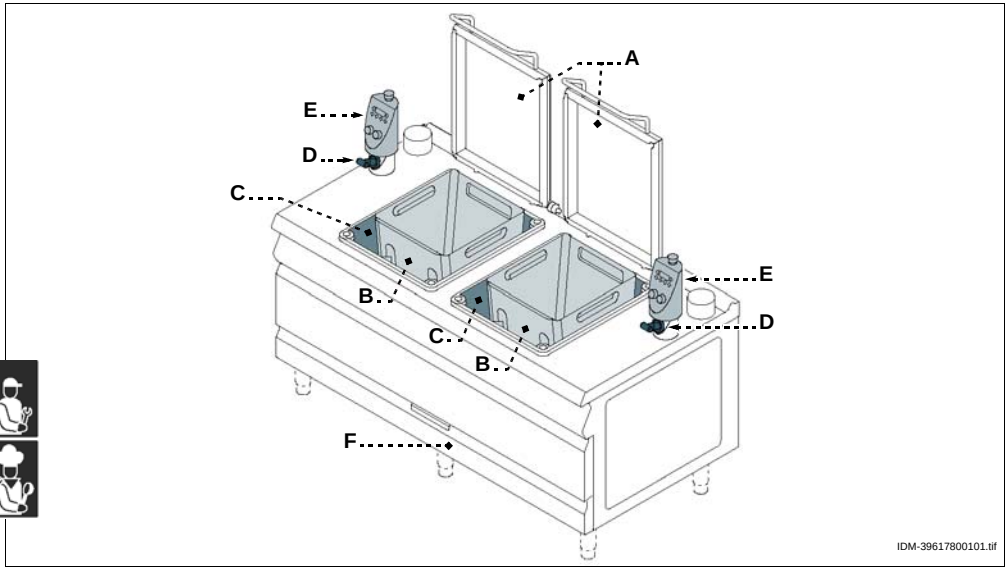
B) Basket: in stainless steel.

C) Cooking well: in stainless steel.

D) Spray gun: for cleaning the appliance and the cooking well.

E) Control console: controls the appliance's operating functions

F) Door: for accessing the inside of the appliance



TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

GB

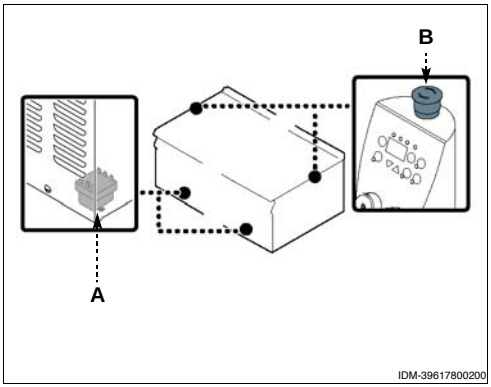
SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A) Safety thermostat: to cut off the electricity supply in case of overheating.

B) Emergency stop button: for immediate cut-off of the electricity supplies. Once normal operating conditions have been restored, the button must be intentionally released to authorise an appliance restart.

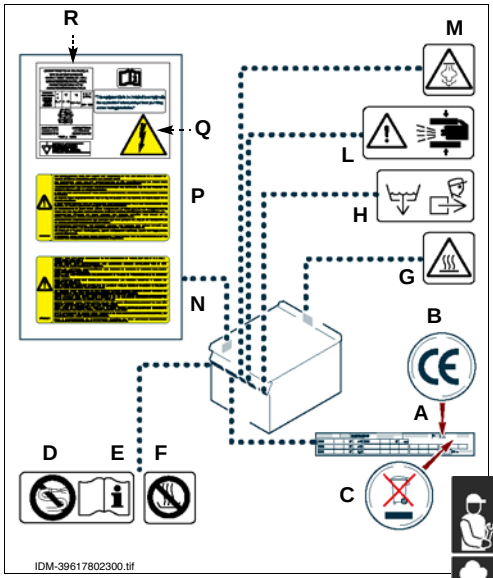


Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.



A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

B) CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.

C) WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

D) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

E) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

F) General hazard: dry operation is forbidden.

G) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

H) General hazard: Drain the well completely after use.

L) Arm crushing hazard: never insert hands in the pan while in use.

M) Scald hazard: take care, very hot steam.

N) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

P) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

Q) Electrocution hazard: do not access the inside of live components.

R) Dataplate with characteristics of the drinking water to be used to supply the appliance.

GB

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request ("see general catalogue").

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

– During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.
– Read the instructions provided in the manual supplied and those applied directly to the appliance with care, and comply with safe instructions in particular.

– Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.

– Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.
– Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.
– Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.
– All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.
– Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
– When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
– Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
– When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation. .
– At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.
– In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.
– During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.
– Never direct pressurised water jets at external or internal parts of the appliance (except for the cooking well) to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.
– Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

GB

SAFETY WARNINGS FOR ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

– Atmospheric emissions
– Discharge of liquid effluents
– Waste management
– Soil contamination
– Use of raw materials and natural resources
– Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.
All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 2).

Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

GB

USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions.

Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

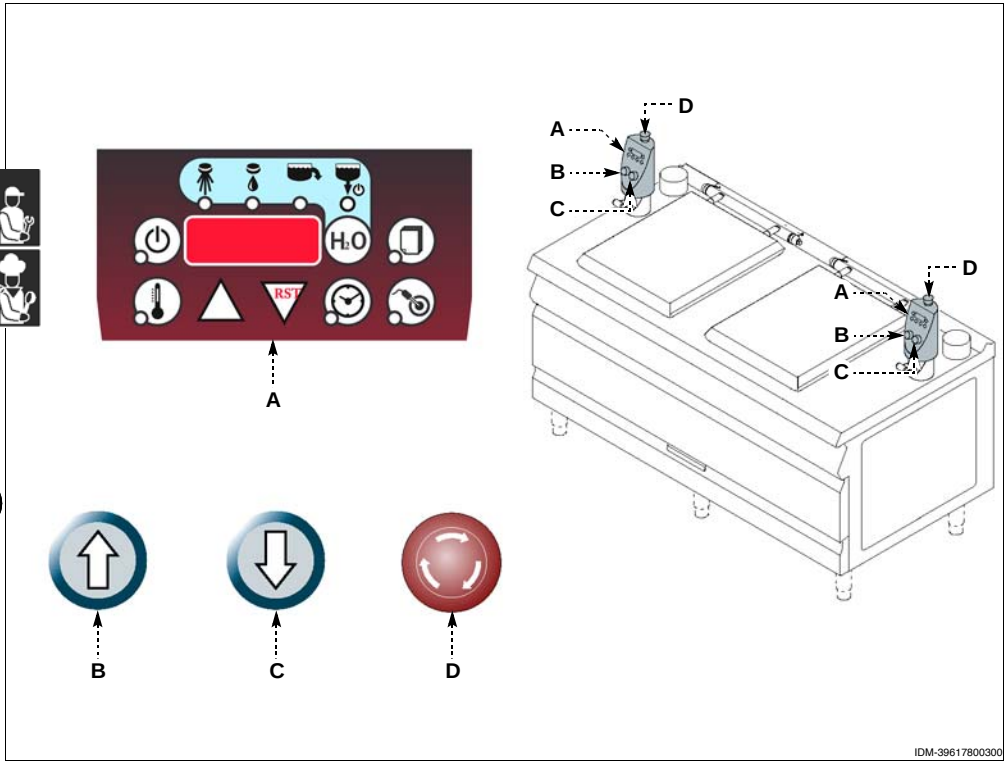
The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Control panel: controls the appliance's operating functions (see page 9)

B)Button: used to raise the basket so that it can be emptied.

C)Button: used to lower the basket into the working position.

D)Emergency stop button: for immediate cut-off the electricity supplies. Once normal operating conditions have been restored, the button must be intentionally released to authorise an appliance restart.



GB

CONTROL PANEL DESCRIPTION

The control panel carries the controls for activation of the main functions.

A) Digital display: displays the working parameters (cooking temperature, cooking time, current time).

B) On-off key: for switching the electricity supply to the appliance on and off.

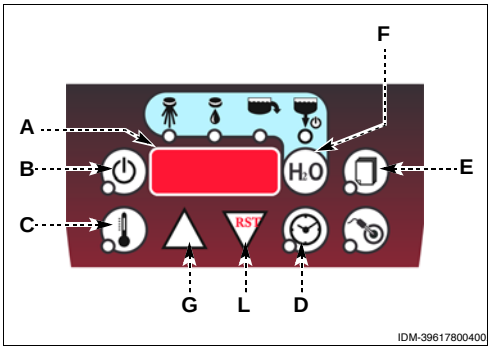
– Green light on: appliance off

– Green light off: appliance on

C) Temperature setting key: used to set a temperature threshold (for information on the use of this function, see page 10).

D) Time setting key: used to set the cooking time (for information on the use of this function, see page 10).

E) Programs Library Key: used to select and/or modify one of the 5 preset cooking times (for information on the use of this function, see page 10).



F) Well filling/emptying key: used to fill and/or empty the cooking well (for information on the use of this function, see page 11).

G) Value increase key: used to increase the value of the selected parameter.

L) Value decease key: used to decrease the value of the selected parameter. In the event of alarms, resets the alarm and stops the beeper.

CURRENT TIME SETTING

Proceed as follows.

1 - Press the key **(B)** to stop the cooking cycle and deactivate the appliance.
The light **(R)** comes on.

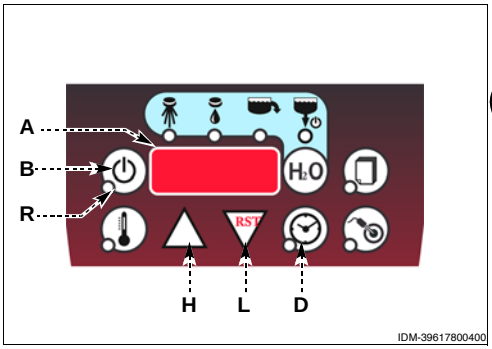
2 - Press the key **(D)**.
The value of the hours on the display **(A)** will start to flash.

3 - Press one of the keys **(H-L)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.

4 - Press the key **(D)** to save the new value displayed.
The value of the minutes on the display **(A)** will start to flash.

5 - Press one of the keys **(H-L)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.

6 - Press the key **(D)** to save the new value displayed.
After a few seconds the appliance switches to stand-by mode.



GB

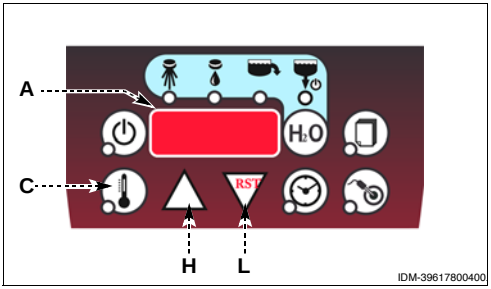
C13142112.fm

COOKING TEMPERATURE SETTING

This procedure is used to set a temperature threshold at which a buzzer is triggered.
Proceed as follows.

1 - Press the key **(C)** and the display **(A)** will show the cooking temperature.
2 - Press the keys **(H-L)** to increase or decrease the values shown on the display.
3 - Wait about 4 seconds for the new value set to be saved.

Press the keys (H-L) together and the display will show the water temperature in the cooking well.



Important

During the cooking cycle the value shown on the display (A) flashes if the temperature of the water in the well is less than that set, or remains constantly on if the temperature is at or above the set level.

TIME SETTING

Manual cooking

Proceed as follows.

1 - Press the key **(D)**.
The last value set appears on the display (A).
2 - Press the keys **(H-L)** to increase or decrease the values shown on the display.
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(H-L)** is pressed.
3 - Press the key **(D)** again to start the cooking cycle.

Programmed cooking

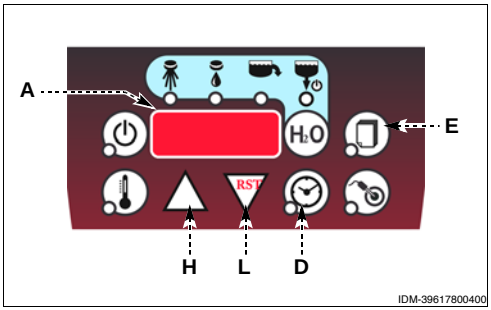
Proceed as follows.

4 - Keep pressing the key **(E)** until the display **(A)** shows the cooking time required (up to 5 preset cooking times can be recalled).
5 - Press key **(D)** to start the cooking cycle.

Modify program

Proceed as follows.

6 - Press the key **(E)** until the display **(A)** shows the cooking time you wish to modify.
7 - Press the keys **(H-L)** to increase or decrease the values shown on the display.
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(H-L)** is pressed.



8 - Keep the key **(E)** pressed (about 5 seconds) until the buzzer sounds. The value on the display will stop flashing.

Important

The value which was modified is deleted from the appliance's memory and the new value set is saved.

9 - Press key **(D)** to start the cooking cycle.

GB

CORE COOKING SETTING

Manual cooking

Proceed as follows.

1 - Press the key **(F)**.

The last value set appears on the display **(A)**.

2 - Press the keys **(H-L)** to increase or decrease the values shown on the display.
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(H-L)** is pressed.

3 - Press the key **(F)** again to start the cooking cycle.

Important

The basket automatically lifts when cooking is complete.

Programmed cooking

Proceed as follows.

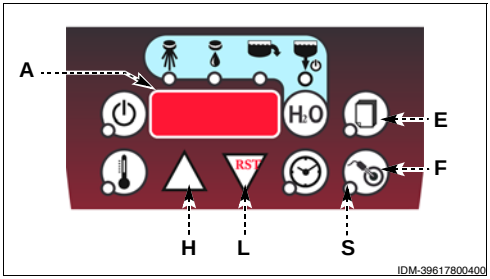
4 - Repeatedly press the **(F)** key until the wanted core temperature appears on display **(A)** (up to a maximum of 5 pre-set cooking times can be recalled).

5 - Press key **(F)** to start the cooking cycle.

Modify program

Proceed as follows.

6 - Repeatedly press the **(F)** key until the core temperature to be modified appears on display **(A)**.



7 - Press the keys **(H-L)** to increase or decrease The core temperature increases or decreases by 1°C every time keys **(H-L)** are pressed.

8 - Keep the key **(E)** pressed (about 5 seconds) until the buzzer sounds. The value on the display will stop flashing.

Important

The value which was modified is deleted from the appliance's memory and the new value set is saved.

9 - Press key **(F)** to start the cooking cycle.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

When the appliance is on, the well can be filled in different ways.

Quick filling

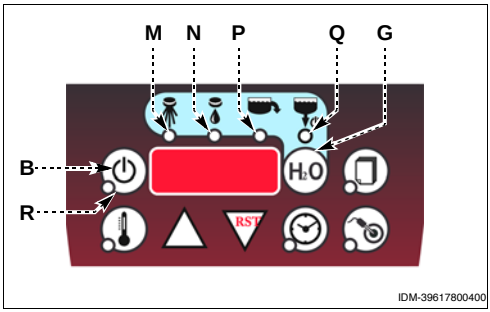
– Press the key **(G)** once; the light **(M)** comes on. The cooking well automatically fills to the maximum level.

Quick filling with top-up

– Press the key **(G)** twice; the lights **(M-N)** come on. The cooking well automatically fills to the maximum level and there is a slow, continuous flow of water that keeps the water level constant.

Important

The water input in top-up mode only happens if the temperature of the water has reached the set value.



Automatic top-up

– Press key **(G)** three times, light **(N)** turns on. A slow supply is had upon reaching of the set temperature.

GB

Quick filling with overflow

– Press the key **(G)** four times, the lights **(M-P)** come on. The cooking well automatically fills to the overflow level.

Quick filling with top-up and overflow

– Press the key **(G)** five times, the lights **(M-N-P)** come on. The cooking well automatically fills to the maximum level and there is a slow, continuous flow of water that keeps the water level constant (the appliance performs the rapid filling with overflow cycle at regular intervals).

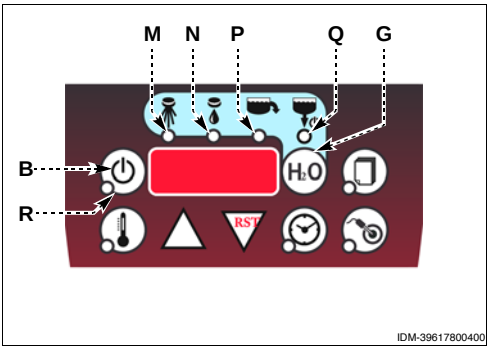
Manual with overflow

– Press the key **(G)** six times, the light **(P)** comes on. Continuous water input inside the cooking tank is had. To interrupt filling, press the button for a seventh time.

Emptying

1 - Press the key **(B)** to stop the cooking cycle and deactivate the appliance.
The light **(R)** comes on.

2 - Press the key **(G)** for automatic emptying of the cooking well.
The light **(Q)** comes on.



Caution - warning

After the well has emptied the drain valve remains open. If you do not wish to proceed with a new cooking cycle press the key (G) to close the valve.

Important

The water drained from the appliance must pass through a suitable drain line, resistant to a temperature of at least 100°C.

The steam produced when the well is drained must not come into contact with the appliance (see also connection diagram at back of manual).

STARTING AND STOPPING THE COOKING TIMERCYCLE (TIMED)

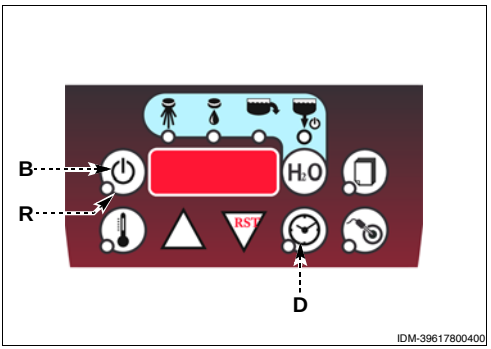
GB

Starting

1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
2 - Turn on the water supply tap.
3 - Press the key **(B)** to switch on the appliance.
The light **(R)** goes out.
4 - Fill the cooking well with water (see page 11).
5 - Set the cooking temperature (see page 10).
6 - Set the cooking time (see page 10).
7 - Press key **(D)** to start the cooking cycle.

Important

A buzzer sounds 10 seconds before the end of the cooking time. At the end of the set time, the basket rises into the draining position.



Stopping

8 - Press key **(B)** to stop the cooking cycle.
The light **(R)** comes on.
9 - Empty the cooking well (see page 11).

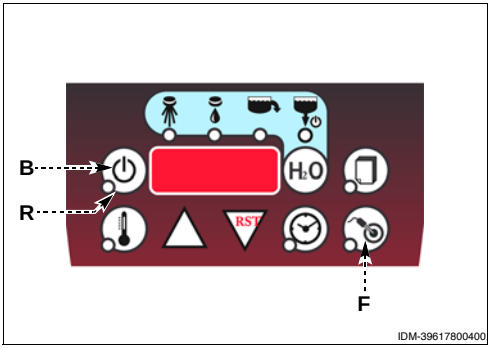
STARTING AND STOPPING THE COOKING TIMERCYCLE (CORE)

Starting

1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
2 - Turn on the water supply tap.
3 - Press the key **(B)** to switch on the appliance. The light **(R)** goes out.
4 - Fill the cooking well with water (see page 11).
5 - Set the core temperature (see page 11).
6 - Press key **(F)** to start the cooking cycle.

Important

A buzzer sounds 10 seconds before the end of the cooking time. At the end of the set time, the basket rises into the draining position.



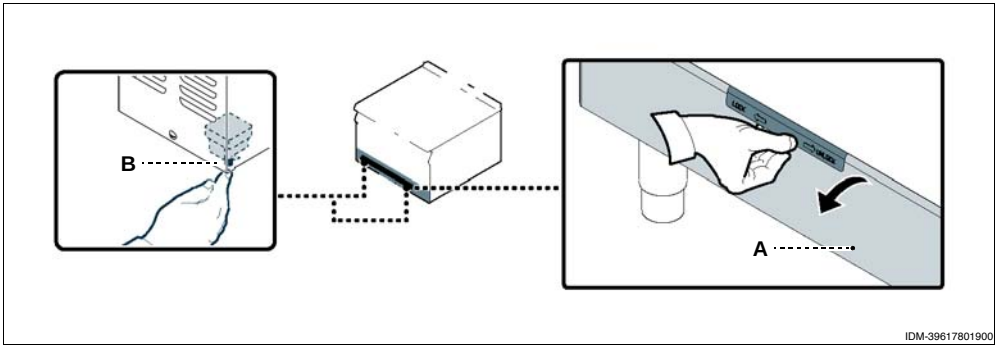
Stopping

7 - Press key (B) to stop the cooking cycle. The light (R) comes on.
8 - Empty the cooking well (see page 11).

RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

1 - Allow the water to cool by 30-40 °C
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Press the button **(B)** of the safety thermostat to restore the gas supply.
4 - Close the door **(A)** when the operation is complete.



GB

C13142112.fm

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Turn off the water supply tap.
3 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
4 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
5 - Carry out all the servicing procedures.
6 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

Important

Empty the cooking well completely after use, close the drain valve (see page 11) and clean the well.

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
– When cleaning, use only food-approved detergents.
– Keep the water boiling constantly and ensure correct starch overflow drain.
– Supply the appliance with hot water at 55°C for the best cooking results.

Important

Drain the well completely after use and clean it

Caution - warning

Never use the appliance with no water in the well, as this may damage its structure.

SERVICING 5

GB

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The well
– Accessories
– The appliance and the surrounding environment (see page 15)

Every **100** working hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– Check that the electrical system is in good working order.
– Check that the safety thermostat is working correctly.

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Important

Before starting any cleaning operation, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

Caution - warning

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.

3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse the surfaces with the spray gun and dry them.

5 - Pressurised water jets may only be used on external parts.

6 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

7 - Remove food residues immediately before they set.

8 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE WATER LEVEL SENSOR ELECTRODES

Proceed as follows.

1 - Raise the electrode holder **(A)** without undoing the screw **(B)** which secures the safety cover of the electrical components.

Caution - warning

Take care over the connection cable (C).

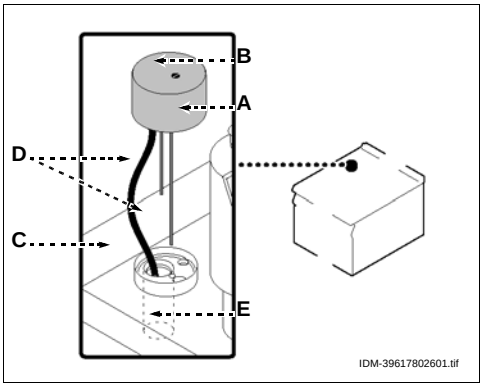
2 - Clean the electrode holder **(A)** and the electrodes **(D)** with a non-abrasive sponge and a food-approved detergent.

3 - Rinse thoroughly to remove all residues of the product used and dry.

4 - Rinse the guide tube of the electrode holder **(E)** with drinking water.

Caution - warning

The guide tube of the electrode holder is in communication with the cooking well. Do not allow dirt or chemicals to enter the tube.



5 - Clean the cooking well and empty it to remove any cleaning residues (see page 15).

6 - Replace the electrode holder **(A)**.

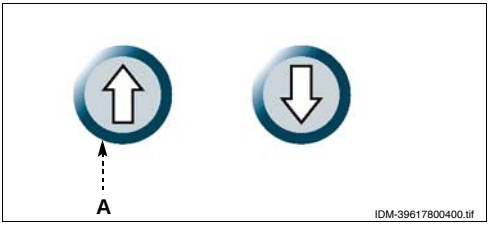
GB

C13142112.fm

CLEANING THE BASKET AND WELL

Proceed as follows.

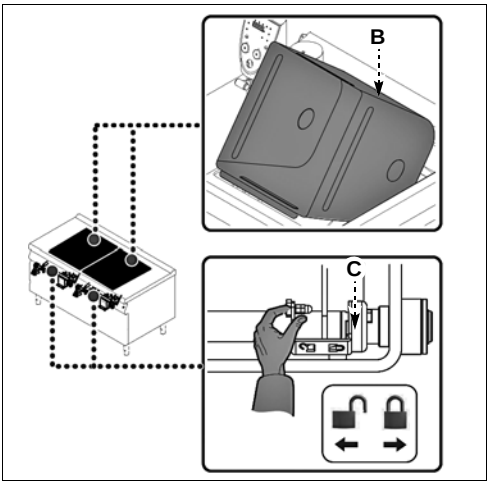
1 - Press the button **(A)** to raise the basket **(B)**.
2 - Turn the bushes **(C)** into the open position.
3 - Remove the well **(B)** and clean it using a suitable degreasing product.



Important

The disassembly and assembly of the basket, necessary for complete cleaning of the basket itself and the well, must be performed by two operators in order to eliminate any risks to health and safety (dorsolumbar problems) owing to the manual movement of the object.

4 - Cover the inside of the well with a detergent product that is appropriate for use with foodstuffs.
5 - Rinse thoroughly using potable water and empty the well (see page 11).
6 - Cover the well with a specific product or a solution of water and vinegar in order to eliminate residues of detergent.
7 - Rinse, empty and dry the well.



FAULT 6

GB

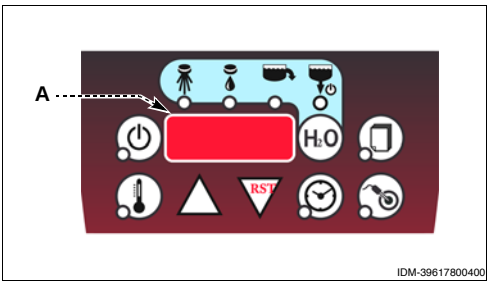
TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

TABLE OF ALARM INDICATIONS

The information provided below is intended to identify the alarm signals which appear on the display **(A)**.



Alarm	Causes	Remedies
E00	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset (see page 13) **Important** **Inform the after-sales service**
E05	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** **Inform the after-sales service**
E06	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** **Inform the after-sales service**
E07	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** **Inform the after-sales service**
E16	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** **Inform the after-sales service**
E17	Electrical component compartment has overheated.	The appliance solves the problem on its own. The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out.
E20	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Important** **Inform the after-sales service**
E21	Control panel overtemperature	The appliance solves the problem on its own. The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out.
E22	Basket lifting failure	The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out. Inform the after-sales service. **Important** **Inform the after-sales service**
H2O	The water level in the cooking well has dropped below the minimum level, so the appliance is not heating up.	Top up the water level in the cooking well.

GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

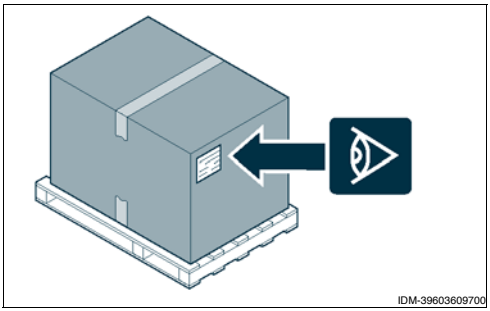
Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

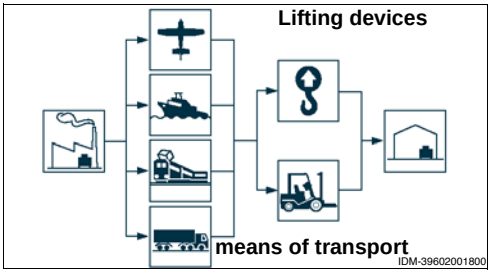
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

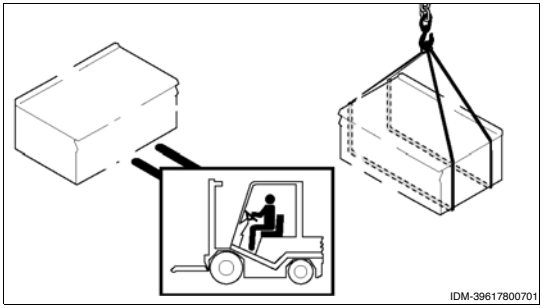


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

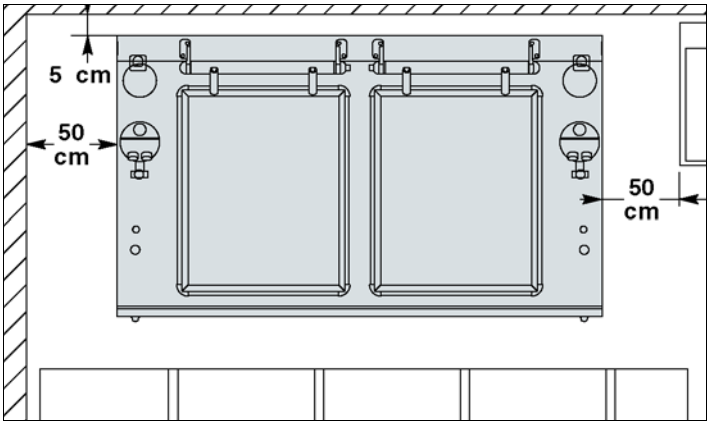
Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.



The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

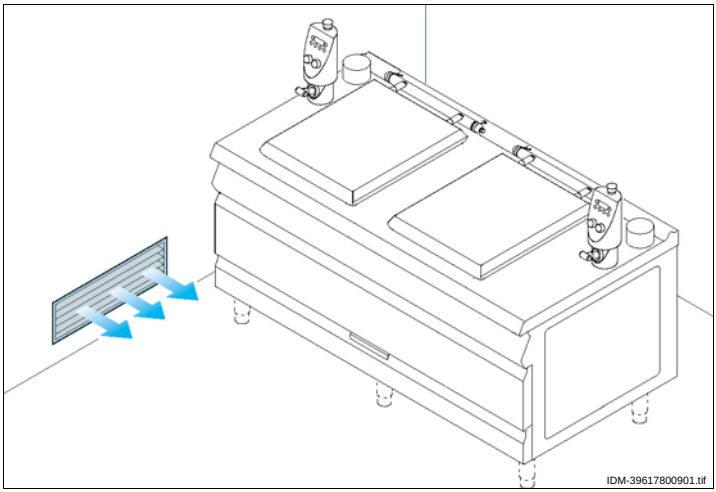
If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly (see explanatory diagram).

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

GB

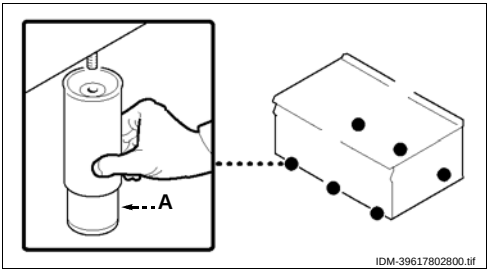
ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



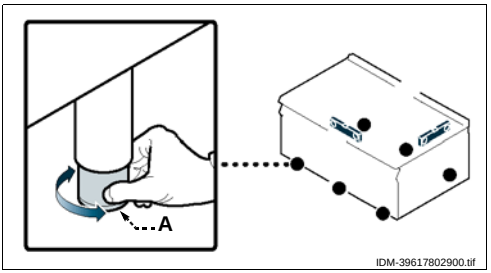
INSTALLING ACCESSORIES

Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

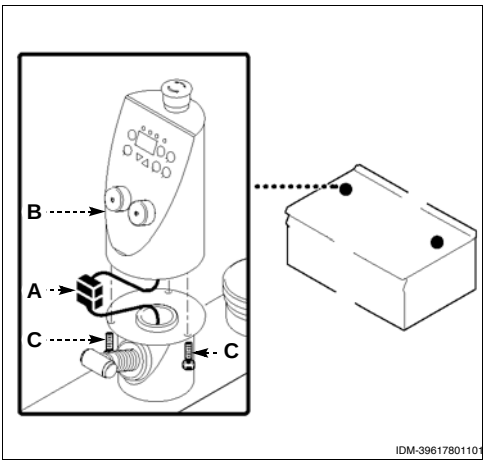


INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS

The appliance is delivered with some components dismantled and they have to be fitted during installation.

GB

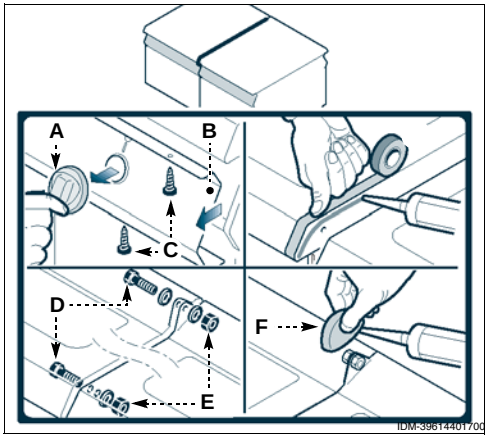
1 - Connect the connectors **(A)**, put the control panel **(B)** in place and fix it with the screws **(C)**.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

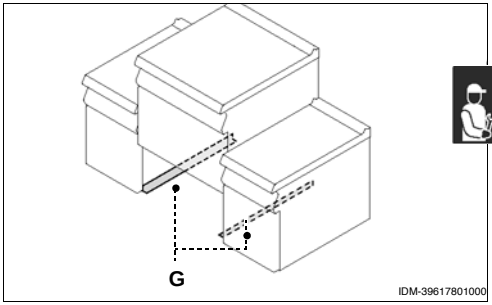
1 - Pull off the knob **(A)**.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
3 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
4 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
5 - Place the appliances side by side.
6 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
7 - Remove the excess sealant and the masking tape.
8 - Apply the sealant to the inside of the lid **(F)**, and fit it to cover the fixing zone.
9 - Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



Important

Do not install anything on the left-hand side of the appliance.

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:
G)"Bridge" installation kit



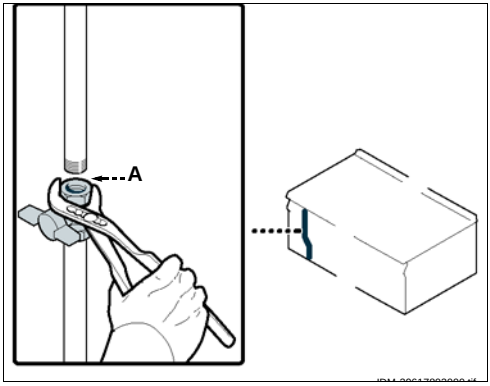
WATER CONNECTION

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the water supply to be cut off when necessary. Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.

Caution - warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.

Description	Value
Pressure	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200 mS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content	
Chlorides	< 30 mg/l
Sulphates	< 40 mg/l
Iron	< 0,1 mg/l
Copper	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l



(*) If the intake pressure exceeds 3 bar fit a pressure reducer.

GB

ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

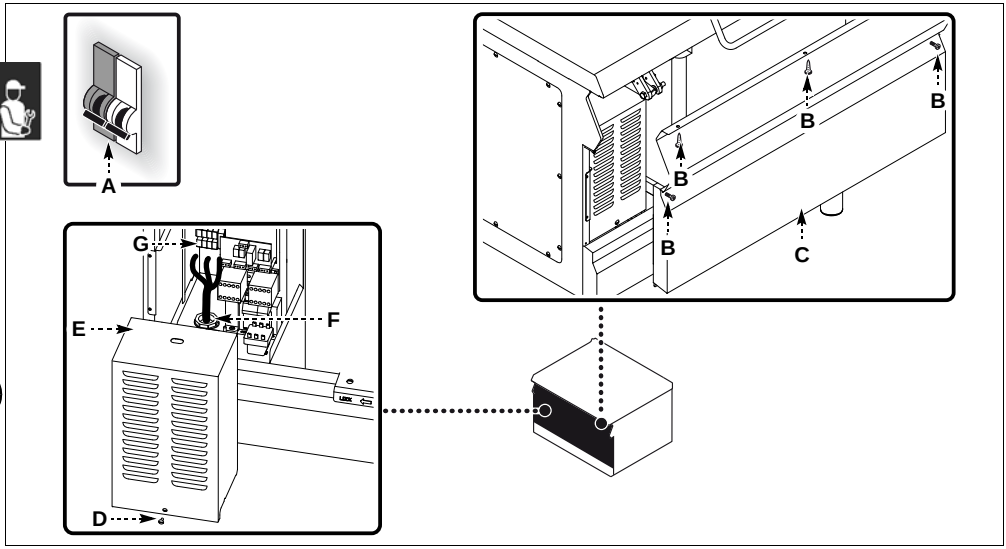
The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N.

Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
2 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
3 - Undo the screws **(D)** to remove the lid **(E)**.
4 - Fit the power supply cable into the cable gland **(F)**.
5 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(G)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a cable with at least H05RN-F characteristics.
6 - Tighten the cable gland **(F)**.
7 - Replace the lid **(E)** and the control panel **(C)** on completion of the operation.



GB

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.
1 - Turn on the water supply tap and check that the connections are right.
2 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
3 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
4 - Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

ADJUSTMENTS PROCEDURE

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS 9

REPLACE PROCEDURE

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

DECOMMISSIONING AND SCRAPPING THE APPLIANCE

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.

Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

	Ref.	Kapitel	Seite
1. TEIL	1	ALLGEMEINES	2
	2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	3
	3	SICHERHEIT	6
	4	GEBRAUCH UND BETRIEB	7
	5	WARTUNG	14
	6	DEFEKTE	16
2. TEIL	7	HANDHABUNG UND INSTALLATION	18
	8	EINSTELLUNGEN	23
	9	AUSTAUSCH VON BAUTEILE	23
		ANLAGEN	I÷XIII

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 3
Allgemeine Sicherheitshinweise, 6
Außerbetriebnahme und Verschrottung des Geräts, 23
Austauschverfahren, 23

B Beschreibung der Bedienelemente, 8
Beschreibung des Bedienfelds, 9

E Einstellung der Gartemperatur, 10
Einstellung der Uhrzeit, 9
Einstellung nach zeit, 10
Einstellung des gargrades im kern, 11
Einstellungsverfahren, 23
Empfehlungen für den Gebrauch, 7
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 18
Empfehlungen für die Wartung, 14

F Fehlersuche, 16
Füllen und Entleeren des Beckens, 11

H Handhabung und Hub, 18

I Informationen für den leser, 2
Installation ausgebauter Komponenten, 20
Installation des Geräts, 19
Installation des Zubehörs, 20

K Kundendienst anfordern, 3

L Längerer Stillstand des Geräts, 14

M Montage bei Reihenaufstellung, 21

N Nivellieren, 20

O Optionales Zubehör, 5

R Raumbelüftung, 19
Reinigung der Elektroden des Wasserstandsensors, 15
Reinigung des Geräts, 15
Rücksetzen des Geräts, 13
Reinigung von korb und becken,16

S Sicherheitshinweise und Informationen, 5
Sicherheitshinweise zur Umweltbelastung, 7
Sicherheitsvorrichtungen, 4
Starten und Stoppen des garzyklus (nach zeit), 12
Starten und Stoppen des garzyklus (gargrades im kern), 13
Stromanschluss, 22

T Tabelle der Fehlermeldungen, 16
Technische Daten, 4
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 22
Tipps für den Gebrauch, 14
Transport, 18
Typenschild für Hersteller und Gerät, 2

V Verpackung und Auspacken, 18

W Wasseranschluss, 21

Z Zweck des Handbuchs, 2

DE

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
© 2002 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.
Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

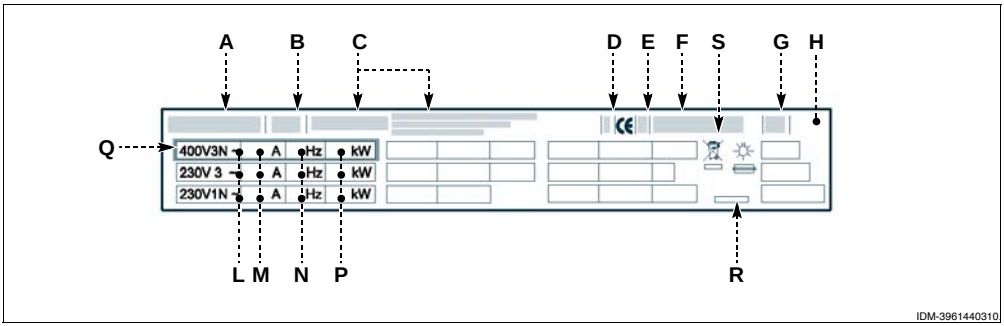
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Isolierstoffklasse
E) Baujahr
F) Seriennummer
G) Schutzart



H)Bestimmungsland
L) Spannung (V)
M)Stromaufnahme (A)
N)Frequenz (Hz)
P)Angabe der Leistung (Kw)
Q)Abnahmespannungsanzeige
R)Baujahr
S)WEEE-Symbol

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

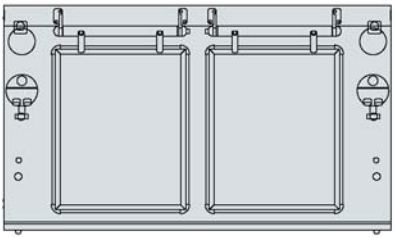
TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

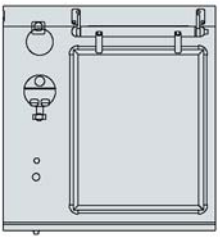
Der Nudelkocher, der im Folgenden als das Gerät bezeichnet wird, wurde für Gaststättenzwecke konzipiert und gefertigt und dient dazu, Teigwaren in Wasser zu kochen.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

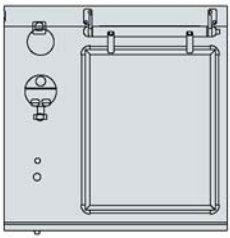
18CP2EA



10CP1EA



12CP1EA



IDM-39617802700.tif

DE

C13142112.fm

Hauptorgane

A) Deckel für Becken: zum Abdecken des Bekkens.

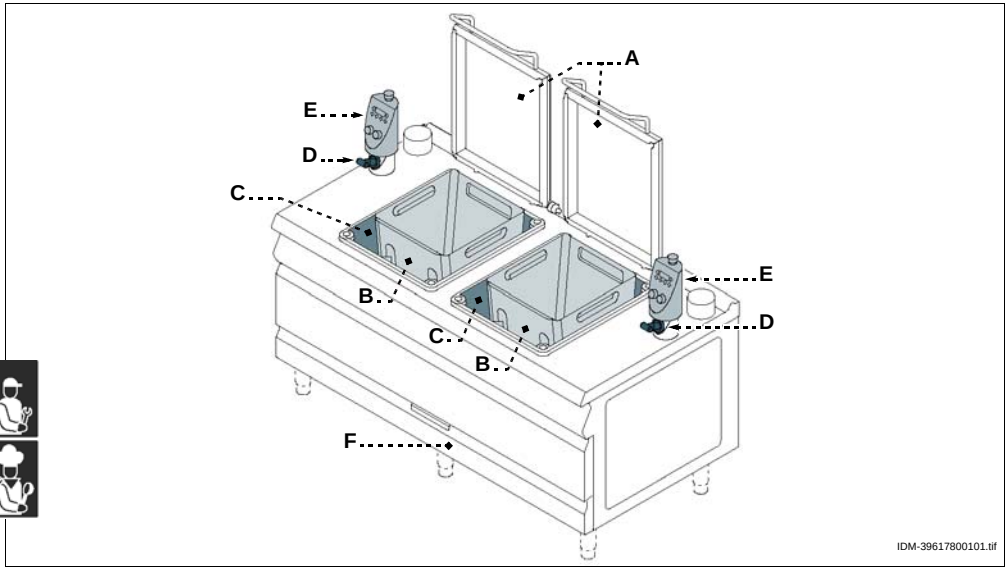
B) Korb: aus Edelstahl.

C) Nudelkocher-Becken: aus Edelstahl.

D) Schlauchbrause: zum Reinigen des Geräts und des Bekkens.

E) Bedienkonsole: zum Steuern der Betriebsfunktionen des Geräts.

F) Öffnungsklappe: um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten.



TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

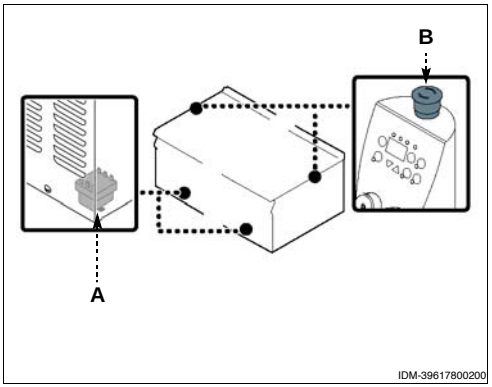
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

DE

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen. Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) Sicherheitsthermostat: zum Unterbrechen der Stromzufuhr bei Überhitzung.

B) Not-Aus-Taste: Sie dient zum sofortigen Unterbrechen der Strom. Nach Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen muss die Taste durch eine bewusste Handlung entriegelt werden, damit das Gerät wieder in Betrieb gesetzt werden kann.

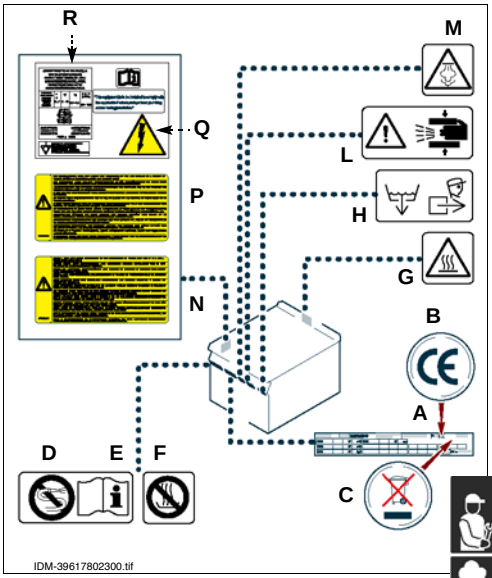


Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.



A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B) CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

C) WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

D) Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

E) Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

F) Allgemeine Gefahr: Der Trockenbetrieb ist verboten.

G) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

H) Allgemeine Gefahr: Das Becken nach Gebrauch vollständig entleeren.

L) Quetschgefahr für die oberen Gliedmaßen: Während des Gebrauchs nicht die Hände in den Topf einführen.

M) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor dem heißen Dampf.

N) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

P) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

Q) Stromschlaggefahr: Nicht auf die spannungsführenden inneren Komponenten zugreifen.

R) Kennschild Trinkwasser für die Versorgung des Geräts.

DE

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden ("siehe Hauptkatalog").

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.
– Die Anweisungen in der mitgelieferten Betriebsanleitung und die direkt am Gerät angebrachten Anweisungen aufmerksam lesen. Die Sicherheitshinweise strikt beachten.

– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.
– Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.
– Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.
– Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.
– Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.
– Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
– Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.
– Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.
– Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen.
– Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.
– Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.
– Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
– Kein Druckwasser auf die äußeren und inneren Teile des Geräts (mit Ausnahme des Beckens) richten, um Schäden vor allem an den elektrischen und elektronischen Komponenten zu vermeiden.
– Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

DE

SICHERHEITSHINWEISE ZUR UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.
Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.
Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 2).

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

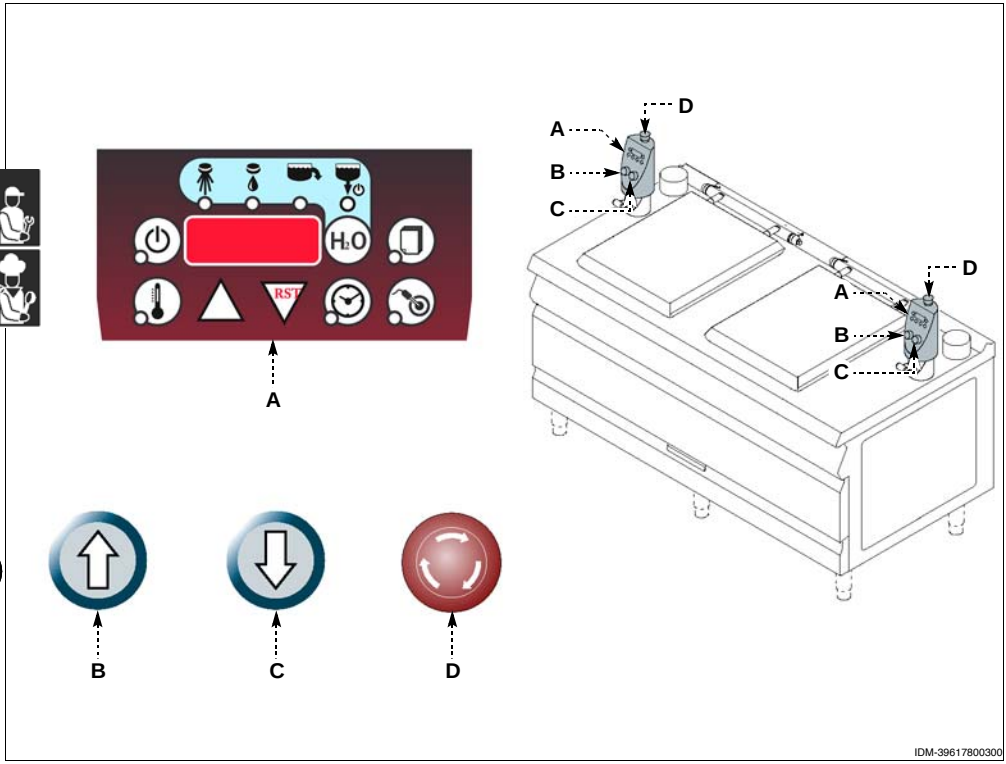
Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A)Kontrolltafel: um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten (siehe Seite 9).

B)Taste: Zum Anheben und Entleeren des Korbs.

C)Taste: Zum Absenken des Korbs in Arbeitsstellung.

D)Not-Aus-Taste: Sie dient zum sofortigen Unterbrechen der Strom- und. Nach Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen muss die Taste durch eine bewusste Handlung entriegelt werden, damit das Gerät wieder in Betrieb gesetzt werden kann.



DE

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

Auf dem Bedienfeld befinden sich die Bedieneinrichtungen zum Aktivieren der wichtigsten Funktionen.

A) Digitales Display: Es zeigt die Arbeitsparameter an (Gartemperatur, Garzeit, Uhrzeit).

B) Ein-Aus-Taste: Sie dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

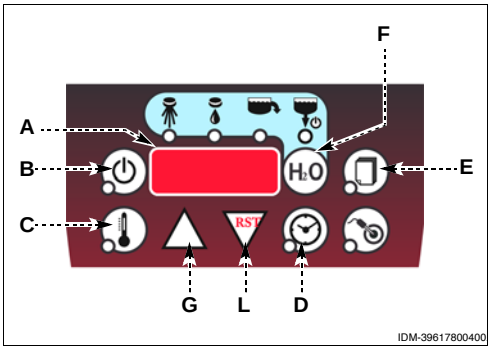
– Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Gerät ausgeschaltet

– Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät eingeschaltet

C) Taste zum Einstellen der Temperatur: Sie dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 10).

D) Taste zum Einstellen der Zeit: Sie dient zum Einstellen der Garzeit (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 10).

E) Taste Programmbibliothek: Dient der Auswahl bzw. der Änderung eines der 5 voreingestellten Garprogramme (für Informationen zur Verwendung siehe Seite 10).



F) Taste zum Füllen/Entleeren des Beckens: Sie dient zum Füllen und Entleeren des Beckens (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 10).

G) Taste zum Heraufsetzen des Werts: Sie dient zum Heraufsetzen des Werts des gewählten Parameters.

L) Taste zum Herabsetzen des Werts: Sie dient zum Herabsetzen des Werts des gewählten Parameters. Im Alarmzustand dient sie zum Löschen des Alarms und zum Ausschalten des akustischen Signalgebers.

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten.
Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.

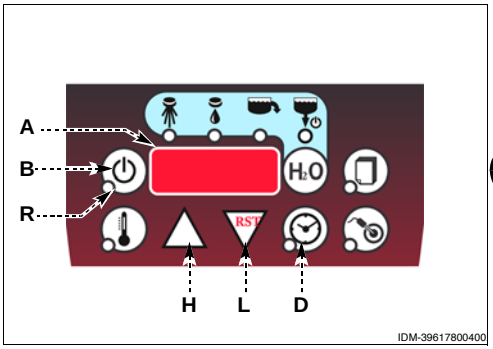
2 - Die Taste **(D)** drücken.
Auf dem Display **(A)** beginnt die Stundenanzeige zu blinken.

3 - Eine der Tasten **(H-L)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.

4 - Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern.
Auf dem Display **(A)** beginnt die Minutenanzeige zu blinken.

5 - Eine der Tasten **(H-L)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.

6 - Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern.
Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät in den Bereitschaftszustand.



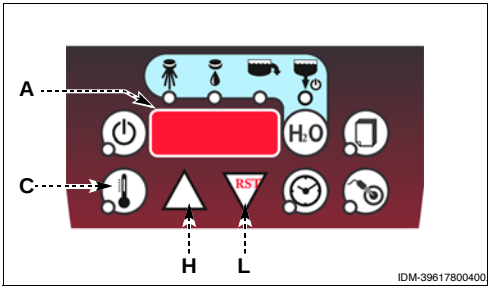
DE

EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

Diese Prozedur dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle, bei deren Erreichen ein akustisches Signal aktiviert wird.
Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(C)** drücken, um auf dem Display **(A)** die Gartemperatur anzuzeigen.
2 - Mit den Tasten **(H-L)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
3 - Ca. 4 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

Gleichzeitig die Tasten (H-L) drücken, um auf dem Display die Temperatur des Wassers im Becken anzuzeigen



Wichtig

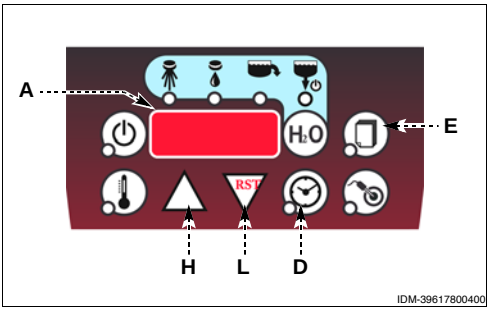
Während des Garzyklus blinkt der auf Display (A) angezeigte Wert, wenn die Temperatur des Wassers im Becken unter dem Einstellwert liegt; der Wert wird hingegen ständig angezeigt, wenn die Temperatur gleich oder höher als der Einstellwert ist.

EINSTELLUNG NACH ZEIT

Kochen im Handbetrieb

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(D)** drücken.
Auf dem Display erscheint der zuletzt eingestellte Wer.
2 - Mit den Tasten **(H-L)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(H-L)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.
3 - Erneut die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.



Programmiertes Kochen

Gehen Sie folgendermaßen vor.

4 - Wiederholt die Taste **(E)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Garzeit angezeigt wird (man kann maximal 5 voreingestellte Garzeiten abrufen).
5 - Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Programm ändern

Gehen Sie folgendermaßen vor.

6 - Wiederholt die Taste **(E)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die Garzeit angezeigt wird, die geändert werden soll.
7 - Mit den Tasten **(H-L)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(H-L)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.
8 - Die Taste **(E)** gedrückt halten (rund 5 Sekunden), bis das akustische Signal ertönt. Der auf dem Display angezeigte Wert hört auf zu blinken.

Wichtig

Der geänderte Wert wird aus dem Speicher des Geräts gelöscht und es wird der neu eingestellte Wert gespeichert.

9 - Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

DE

EINSTELLUNG DES GARGRADES IM KERN

Kochen im Handbetrieb

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(F)** drücken. Auf dem Display **(A)** erscheint der zuletzt eingestellte Wer
2 - Mit den Tasten B den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
Die Temperatur im Kern wird bei jedem Drükken der Tasten **(H-L)** um 1°C erhöht oder verringert.
3 - Erneut die Taste **(F)** drücken, um den Garzyklus zu starten (Die Kontrollleuchte **(S)** leuchtet auf).

Wichtig

Am Ende des Garvorgangs wird der Korb automatisch gehoben.

Programmiertes Kochen

Gehen Sie folgendermaßen vor.

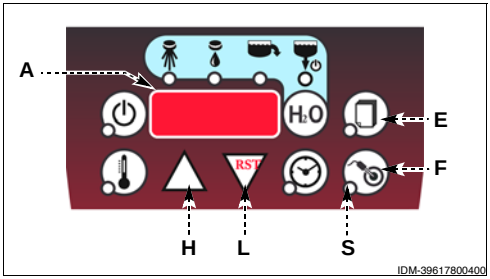
4 - Wiederholt die Taste **(F)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Kerntemperatur angezeigt wird (es können maximal 5 voreingestellte Garzeiten aufgerufen werden).
5 - Die Taste **(F)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Wichtig

Am Ende des Garvorgangs wird der Korb automatisch gehoben.

Programm ändern

Gehen Sie folgendermaßen vor.



6 - Wiederholt die Taste **(F)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die Kerntemperatur, die geändert werden soll, angezeigt wird.
7 - Mit den Tasten **(H-L)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen. Die Temperatur im Kern wird bei jedem Drükken der Tasten **(H-L)** um 1°C erhöht oder verringert.
8 - Die Taste **(E)** gedrückt halten (rund 5 Sekunden), bis das akustische Signal ertönt. Der auf dem Display angezeigte Wert hört auf zu blinken.

Wichtig

Der geänderte Wert wird aus dem Speicher des Geräts gelöscht und es wird der neu eingestellte Wert gespeichert.

9 - Die Taste **(F)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

FÜLLEN UND ENTLEEREN DES BECKENS

Füllen

Bei eingeschaltetem Gerät kann das Füllen auf verschiedene Weisen erfolgen.

Schnelles Füllen

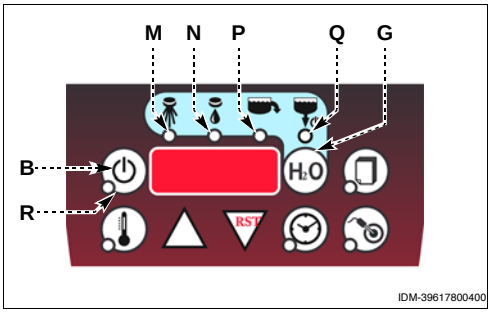
– Einmal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchte **(M)** leuchtet auf. Das Becken wird automatisch bis zum maximalen Füllstand gefüllt.

Schnelles Füllen mit Nachfüllen

– Zweimal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchten **(M-N)** leuchten auf. Der Kochbehälter fühlt sich automatisch bis zum Maximalstand und beim Erreichen der eingestellten Temperatur erfolgt die Ausgabe langsam.

Wichtig

Das Einfüllen des Wassers im Nachfüllmodus erfolgt nur, wenn der eingestellte Wert der Wassertemperatur erreicht wurde.



Automatisches Nachfüllen

– Dreimal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchte **(N)** schaltet sich ein. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur erfolgt die Ausgabe langsam.

DE

Schnelles Füllen mit Überlauf

– Viermal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchten **(M-P)** leuchten auf. Das Becken wird automatisch bis zum Überlaufstand gefüllt.

Schnelles Füllen mit Nachfüllen und Überlauf

– Fünfmal die Taste **(G)** drükken. Die Kontrollleuchten **(M-N-P)** leuchten auf. Das Becken wird automatisch bis zum maximalen Füllstand gefüllt und der Wasserstand wird durch einen langsamen und kontinuierlichen Wasserzulauf konstant gehalten (nur wenn der Wasserstand unter den Mindestpegel sinkt).

Manueller Überlauf

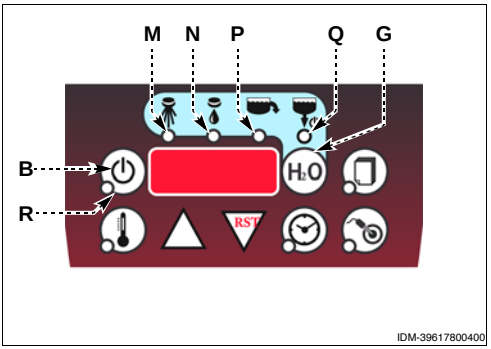
– Sechsmal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchte **(P)** leuchtet auf. Das Becken wird bis zum Überlaufen mit Wasser gefüllt. Zum Unterbrechen des Füllvorgangs die Taste zum siebte Mal drücken.

Entleeren

1 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.

2 - Die Taste **(G)** drücken, um die automatische Entleerung des Beckens zu veranlassen.

Die Kontrollleuchte **(Q)** leuchtet auf.



Vorsicht - Achtung

Nach der Entleerung des Beckens bleibt das Ablassventil geöffnet. Wenn man keinen weiteren Garvorgang ausführen will, die Taste (G) erneut drücken, um das Ventil zu schließen.

Wichtig

Das Abwasser muss über eine geeignetes Rohr abgelassen werden, dass einer Temperatur von mindestens 100°C standhält.

Der beim Entleeren des Beckens entstehende Dampf darf nicht das Gerät treffen (siehe auch den Anschlussplan am Ende des Handbuchs).

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS (NACH ZEIT)

Starten

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

2 - Den Wasserhahn öffnen.

3 - Die Taste **(B)** drücken, um das Gerät einzuschalten.
Die Kontrollleuchte **(R)** erlischt.

4 - Das Becken füllen (siehe Seite 10).

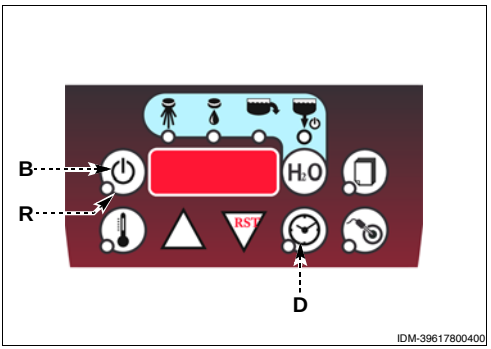
5 - Die Gartemperatur einstellen (siehe Seite 10).

6 - Die Garzeit einstellen (siehe Seite 10).

7 - Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Wichtig

10 Sekunden vor dem Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der eingestellten Zeit wird der Korb in die Abtropfposition angehoben.



Stoppen

8 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen.
Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.

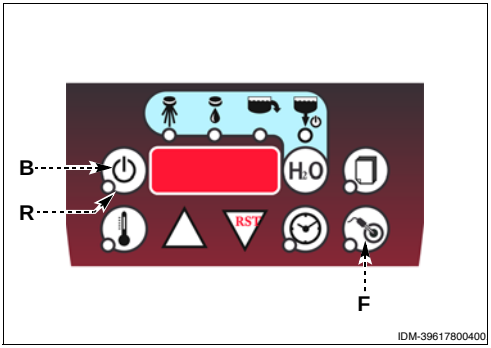
9 - Das Becken entleeren (siehe Seite 10).

DE

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS (GARGRADES IM KERN)

Starten

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
2 - Öffnen Sie den Gashahn.
3 - Den Wasserhahn öffnen.
4 - Die Taste **(B)** drücken, um das Gerät einzuschalten.
Die Kontrollleuchte (R) erlischt.
5 - Das Becken füllen (siehe Seite 11).
6 - Die Kerntemperatur einstellen (siehe Seite 11).
7 - Die Taste **(F)** drücken, um den Garzyklus zu starten.



Wichtig

10 Sekunden vor dem Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der eingestellten Zeit wird der Korb in die Abtropfposition angehoben.

Stoppen

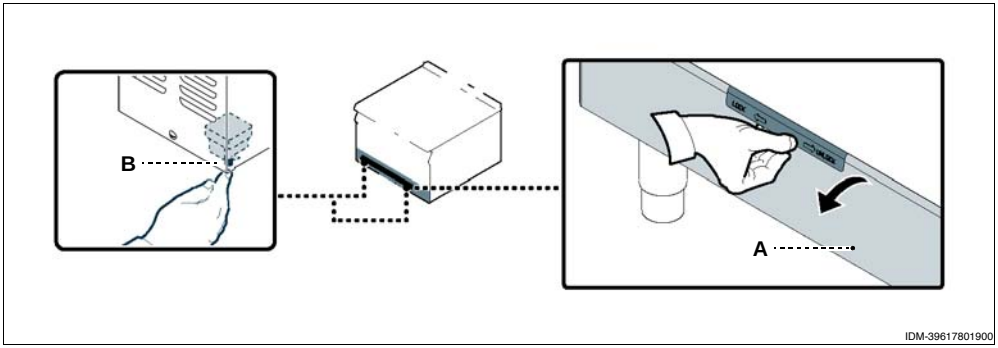
8 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen.
Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.
9 - Das Becken entleeren (siehe Seite 11).

RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

1 - Das Wasser um 30-40 °C abkühlen lassen.
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Mit Taste **(B)** des Sicherheitsthermostats die Stromzufuhr wieder einschalten.
4 - Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.

DE



C13142112.fm

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Den Wasserhahn schließen.
3 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
4 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
5 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
6 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdekken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

Wichtig

Nach Gebrauch das Becken vollständig entleeren, das Ablassventil schließen (siehe Seite 10) und das Becken reinigen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.
– Dafür sorgen, dass das Wasser mit konstanter Temperatur kocht und dass die Stärke ordnungsgemäß abläuft.
– Das Gerät mit warmem Wasser mit einer Temperatur von 55°C versorgen, um eine bessere Garung zu erhalten.

Wichtig

Das Becken nach dem Gebrauch vollständig entleeren und reinigen.

Vorsicht - Achtung

Das Gerät nicht verwenden, wenn sich kein Wasser im Behälter befindet, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Insbesondere den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

– Die Pfannenwände
– Das Zubehör
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 15)

Nach jeweils **100** Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen
– Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

Vorsicht - Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwekke und keine Scheuermittel.
2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Die Oberflächen mit der Schlauchbrause nachspülen und trocknen.
5 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
6 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
7 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
8 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DER ELEKTRODEN DES WASSERSTANDSENSORS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Den Elektrodenhalter **(A)** anheben, ohne die Schraube **(B)** auszuschrauben, mit der der Sicherheitsdeckel der elektrischen Komponenten befestigt ist.

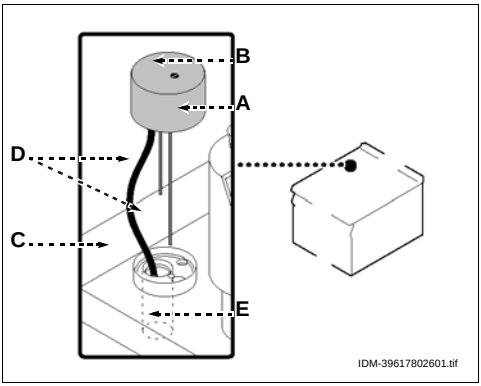
Vorsicht - Achtung

Auf das Anschlusskabel (C) achten.

2 - Den Elektrodenhalter **(A)** und die Elektroden **(D)** mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem lebensmitteltauglichem Reinigungsmittel reinigen.
3 - Gründlich nachspülen, um alle Rückstände des Produkts zu entfernen, und dann abtrocknen.
4 - Das Führungsrohr des Elektrodenhalters **(E)** mit Trinkwasser spülen.

Vorsicht - Achtung

Das Führungsrohr des Elektrodenhalters ist mit dem Becken verbunden. Daher dürfen weder Verunreinigungen noch chemische Substanzen in das Rohr gelangen.



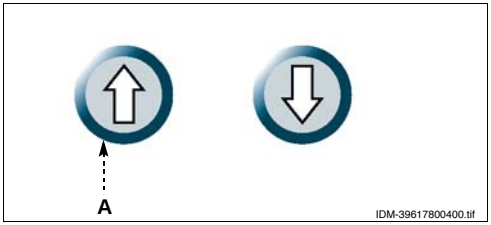
5 - Das Becken reinigen und dann von eventuellen Reinigungsmittelrückständen befreien (siehe Seite 15).
6 - Den Elektrodenhalter **(A)** wieder einsetzen.

DE

REINIGUNG VON KORB UND BECKEN

Wie angegeben vorgehen.

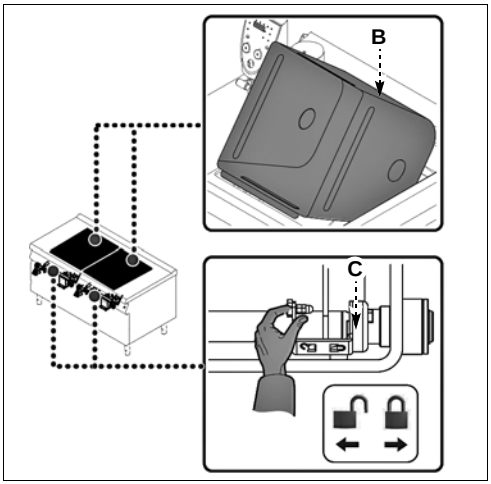
1 - Taste **(A)** drücken, um Korb **(B)** anzuheben.
2 - Buchsen **(C)** in geöffnete Stellung drehen.
3 - Korb **(B)** herausnehmen und mit geeignetem Entfettungsmittel reinigen.



Wichtig

Der für die vollständige Reinigung des Korbes und des Beckens erforderliche Ausund Einbau des Korbes muss durch zwei Personen erfolgen, um Gesundheits- und Sicherheitsrisiken (Beschwerden im Rükken- und Lendenbereich) durch das manuelle Heben auszuschließen.

4 - Beckeninnenseite mit einem für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel einstreichen.
5 - Becken mit Trinkwasser ausspülen und ausleeren (siehe S. 11).
6 - Becken mit einem speziellen Mittel oder einer wässrigen Essiglösung einstreichen, um Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen.
7 - Becken ausspülen, ausleeren und abtrocknen.



DEFEKTE 6

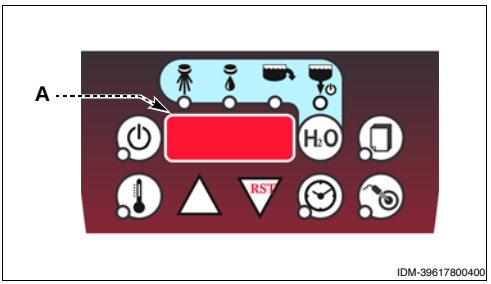
FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige **(A)** angezeigt werden.



Fehlermeldung	Ursachen	Lösungen
E00	Auslösung des Sicherheitsthermostats.	Gerät rücksetzen (siehe S. 13). **Wichtig** **Den Kundendienst verständigen**
E05	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** **Den Kundendienst verständigen**
E06	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** **Den Kundendienst verständigen**
E07	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** **Den Kundendienst verständigen**
E16	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Wichtig** **Den Kundendienst verständigen**
E17	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E20	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** **Den Kundendienst verständigen**
E21	Übertemperatur Bedienfeld	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E22	Korb wurde nicht angehoben	Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden. **Wichtig** **Den Kundendienst verständigen**
H2O	Der Wasserstand im Becken ist unter den Mindestpegel gesunken, weshalb das Gerät nicht aufheizt.	Den richtigen Wasserstand im Becken herstellen

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

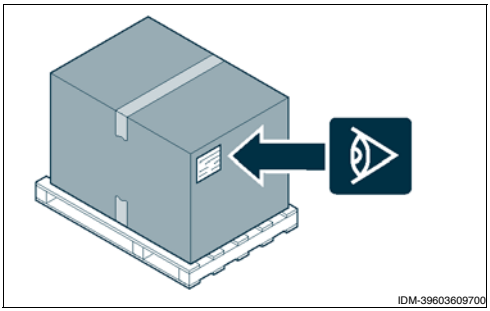
Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

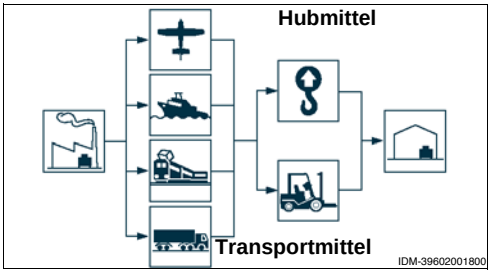
Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.

Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

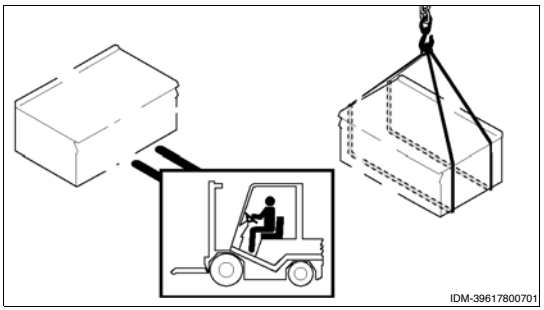


HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

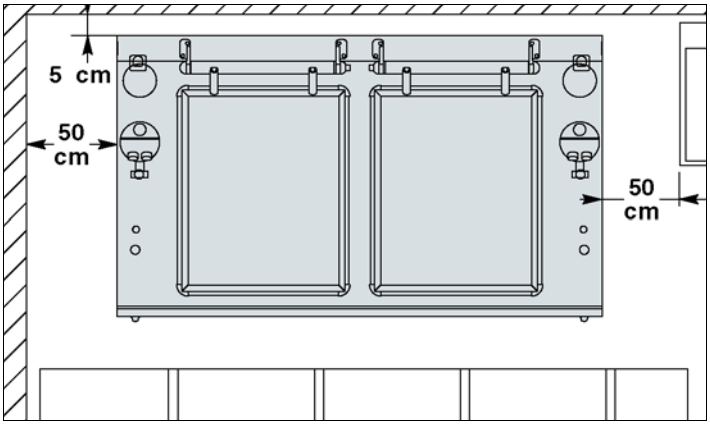
Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.



DE

INSTALLATION DES GERÄTS



Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

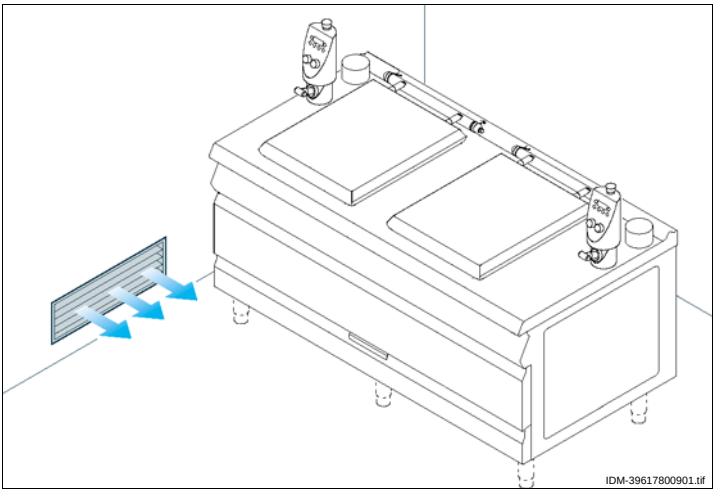
Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden (siehe die beispielhafte Abbildung).

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

RAUMBELÜFTUNG

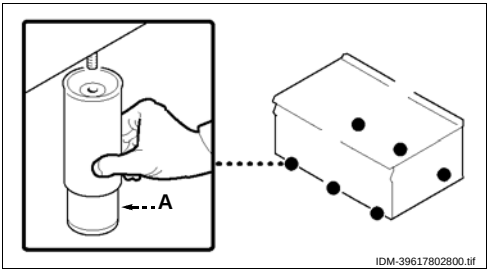
Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



DE

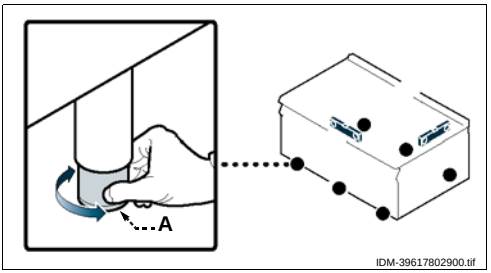
INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



NIVELLIEREN

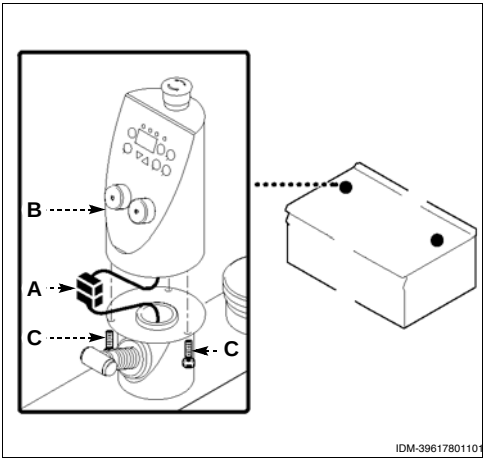
Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



INSTALLATION AUSGEBAUTER KOMPONENTEN

Bei der Lieferung sind einige Komponenten des Gerätes ausgebaut und müssen bei der Installation wieder eingebaut werden.

1 - Die Steckverbinder **(A)** anschließen, die Bedienkonsole **(B)** positionieren und mit den Schrauben **(C)** befestigen.

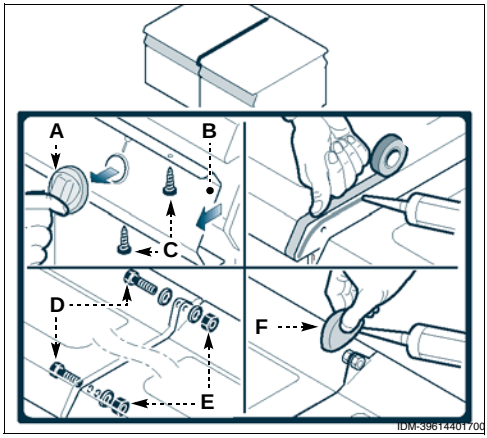


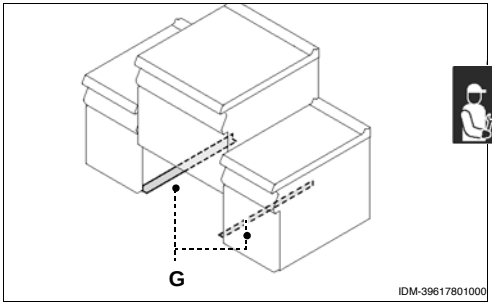
DE

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Den Schalter **(A)** abziehen.
2 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
3 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
4 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
5 - Die Geräte aneinander reihen.
6 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
7 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
8 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels **(F)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedekken.
9 - Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.





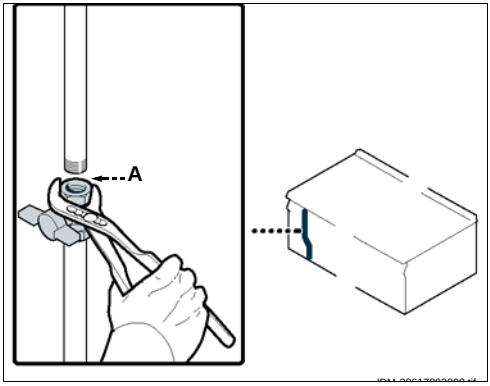
Wichtig

Nichts auf der linken Seite des Geräts installieren.

Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.
G)Einbausatz für Brückenmontage

WASSERANSCHLUSS

Schließen Sie den Zufuhrschlauch der Wasserleitung an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an, um die Wasserzufuhr bei Bedarf absperren zu können. Hinter diesen Absperrhahn müssen leicht zugängliche Filter eingebaut werden.



Vorsicht - Achtung

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat.

Beschreibung	Wert
Druck	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200 mS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen	
Chlorid	< 30 mg/l
Sulfate	< 40 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kupfer	< 0.05 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l

(*) Wenn der Eingangsdruck mehr als 3 bar beträgt, einen Druckminderer installieren.

DE

STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

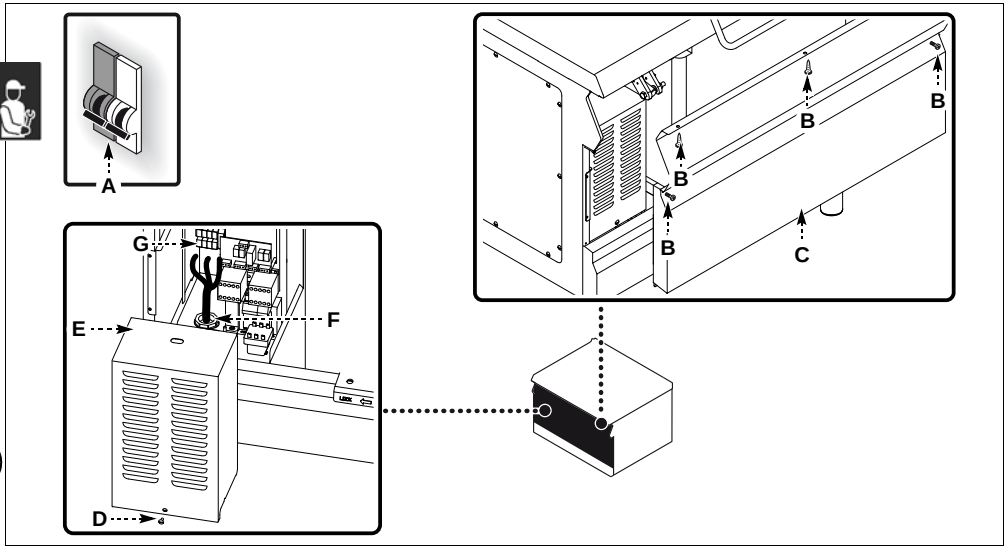
Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N geliefert.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.
2 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
3 - Die Schrauben **(D)** lösen, um den Deckel **(E)** abzunehmen.
4 - Das Kabel in die Zugentlastung **(F)** stecken.
5 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(G)** des Geräts anschließen.
6 - Die Zugentlastung **(F)** festziehen.
7 - Abschließend den Deckel **(E)** und die Schutzabdeckung **(C)** wieder anbringen.



DE

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Den Wasserhahn öffnen und die Verbindung auf Dichtheit prüfen.
2 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
3 - Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
4 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EINSTELLUNGSVERFAHREN

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

AUSTAUSCHVERFAHREN

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

AUßERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTS

Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.

Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen sorgen.

Wichtig

Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

DE

INDEX

	réf.	chapitres	page
1e PARTIE	1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
	2	INFORMATIONS TECHNIQUES	3
	3	SÉCURITÉ	6
	4	UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
	5	ENTRETIEN	14
	6	PANNES	16
2e PARTIE	7	MANUTENTION ET INSTALLATION	18
	8	RÉGLAGES	23
	9	REMPLACEMENT DE PIÈCES	23
		ANNEXES	I÷XIII

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 5
Allumage et extinction de l'appareil, 11
Avertissements de sécurité pour l'impact environnemental, 7
Avertissements généraux de sécurité, 6

B Branchement électrique, 22
But du manuel, 2

C Conseils d'utilisation, 14
Configuration a temps, 10
Configuration cuisson a coeur, 11

D Demande d'assistance, 3
Dépannage, 16
Description des commandes, 8
Description du panneau de contrôle, 9
Description générale de l'appareil, 3
Dispositifs de sécurité, 4
Données techniques, 4

E Élimination et démolition de l'appareil, 23
Emballage et déballage, 18
Essai de l'appareil, 22

I Identification du fabricant et de l'appareil, 2
Informations pour le lecteur, 2
Installation des accessoires, 20
Installation des parties démontés, 20
Inutilisation prolongée de l'appareil, 14

M Manutention et levage, 18
Mise à niveau, 20
Mise en marche et arrêt du temporisateur de cuisson (a temps), 12
Mise en marche et arrêt du temporisateur de cuisson (a coeur), 13
Mise en place de l'appareil, 19
Modes de réglages, 23
Modes de remplacements pièces, 23
Montage des appareils en batterie, 21

N Nettoyage de l'appareil, 15
Nettoyage des électrodes capteur de niveau de l'eau, 15
Nettoyage du panier et de la cuve, 16

R Raccordement de l'eau, 21
Recommandations pour l'utilisation, 7
Recommandations pour l'entretien, 14
Recommandations pour la manutention et l'installation, 18
Reglage de l'heure courante, 9
Remplissage et vidange de la cuve, 11
Rétablissement des fonctions de l'appareil, 13

S Sélection de la température de cuisson, 10
Sélection du temps de cuisson, 10
Signaux de sécurité et information, 54

T Tableau signalisations des alarmes, 16
Transport, 18

V Ventilation de la pièce, 19

FR

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2002 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie)– Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.
Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.
Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.
Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.
Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.
Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

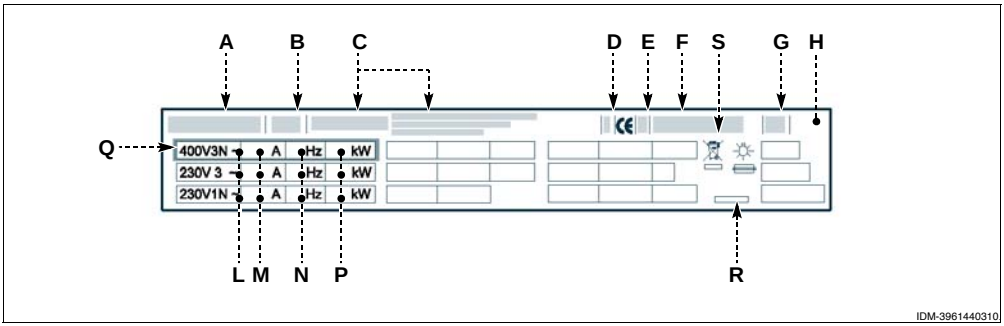
Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A)Modèle de l'appareil
B)Type de personnalisation
C)Identification du fabricant
D)Classe d'isolation



FR

E) Année de fabrication
F) Numéro de série
G) Degré de protection
H) Pays de destination
L) Tension (V)
M) Absorption (A)
N) Fréquence (Hz)
P) Puissance déclarée (kW)
Q) Indicateur de tension d'essai
R) Date de fabrication
S) Symbole DEEE

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

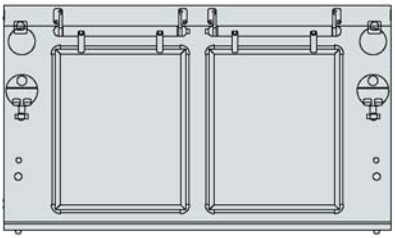
INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

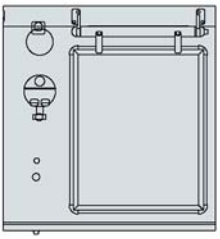
Le cuiseur à pâtes, que l'on appellera appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson dans l'eau de pâtes alimentaires, dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

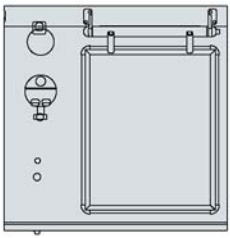
18CP2EA



10CP1EA



12CP1EA



IDM-39617802700.tif

FR

C13142112.fm

Organes principaux

A)Couvercle de la cuve : pour couvrir la cuve de cuisson.

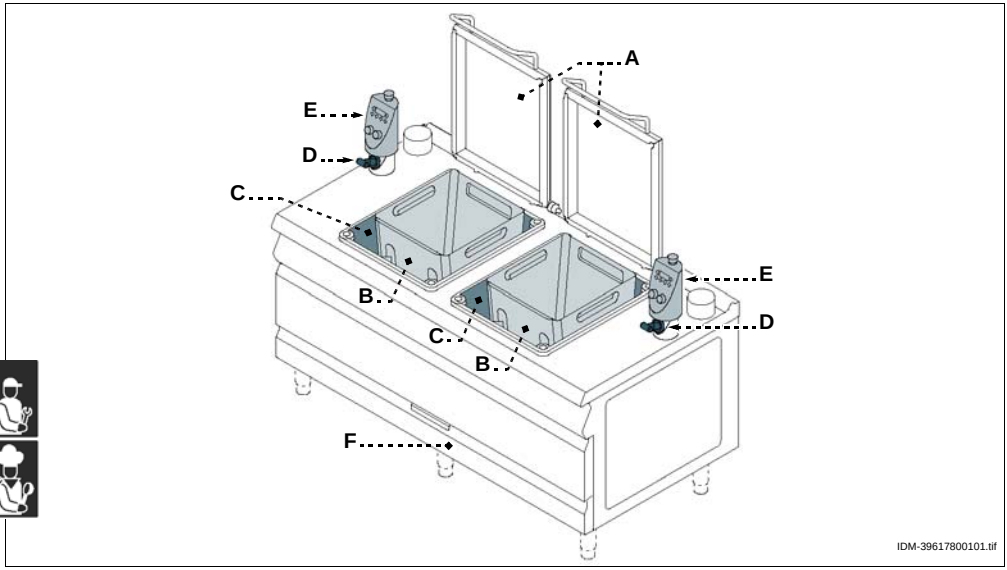
B)Panier : en acier inox

C)Cuve de cuisson: en acier inox.

D)Douchette : pour nettoyer l'appareil et la cuve de cuisson.

E)Console de commande : pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.

F)Porte : pour accéder à la zone interne de l'appareil



DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

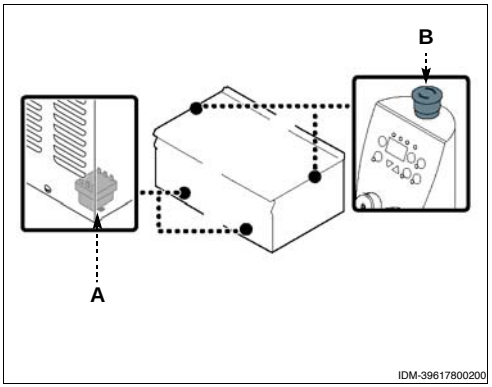
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs.

A)Thermostat de sécurité : bloque l'alimentation électrique dans le cas de surchauffe.

B)Bouton d'arrêt d'urgence : il sert à bloquer immédiatement l'alimentation électrique. Après avoir normalisé les conditions de service, par une action volontaire, débloquer la touche pour autoriser la remise en marche de l'appareil.



Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B) Marquage CE : indique que l'appareil est conforme à la norme.

C) Symbole DEEE : indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.

D) Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

E) Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

F) Risque générique: le fonctionnement à sec est interdit.

G) Risque de brûlure : attention aux surfaces chaudes.

H) Risque générique: vider complètement la cuve après emploi.

L) Danger d'écrasement des membres supérieurs: ne pas introduire les mains à l'intérieur de la marmite pendant l'utilisation.

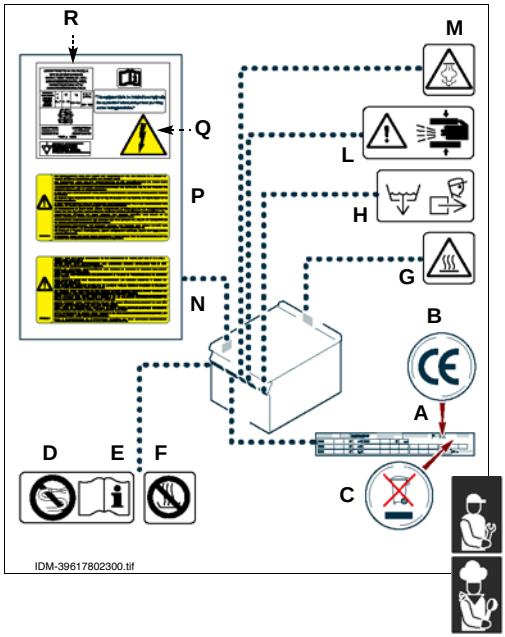
M) Danger de brûlure: attention à la sortie de vapeur très chaude.

N) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

P) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

Q) Danger d'électrocution : ne pas accéder à l'intérieur d'éléments sous tension.

R) Plaque des caractéristiques de l'eau potable d'alimentation de l'appareil.



FR

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants ("voir le catalogue général").

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ».
Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

– Lire attentivement les instructions reportées dans le manuel fourni et celles appliquées directement sur l'appareil, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

– Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

– Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

– Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.

– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.

– Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.

– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents. .

– À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.

– Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

– Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (à l'exclusion de la cuve de cuisson), pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.

– Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

FR

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.

Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

– Émissions dans l'atmosphère
– Évacuations des liquides
– Gestion des déchets
– Contamination du sol
– Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
– Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

– Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
– Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
– Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 2).

Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

FR

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

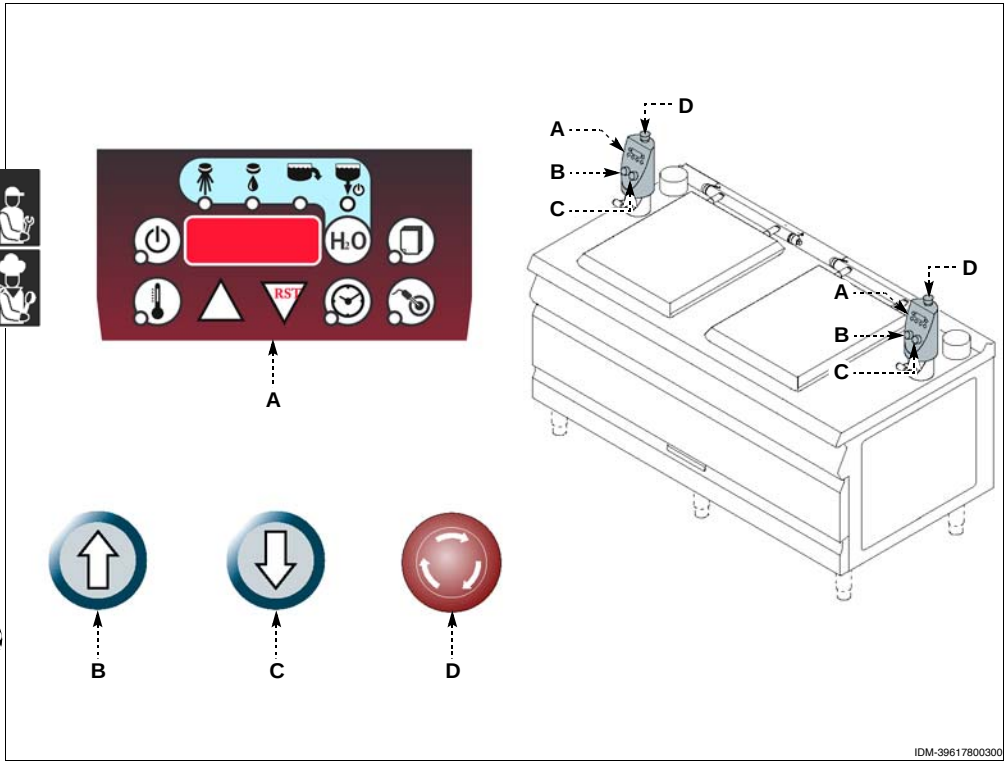
A)Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil (voir page 9).

B)Bouton : pour lever le panier et pouvoir le vider.

C)Bouton : pour baisser le panier en position de travail.

D)Bouton d'arrêt d'urgence : il sert à bloquer immédiatement l'alimentation électrique.

Après avoir normalisé les conditions de service, par une action volontaire, débloquer la touche pour autoriser la remise en marche de l'appareil.



FR

DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Sur le panneau de contrôle sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Afficheur numérique : il affiche les paramètres de travail (température de cuisson, temps de cuisson, heure courante).

B) Touche d'allumage et d'extinction : pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

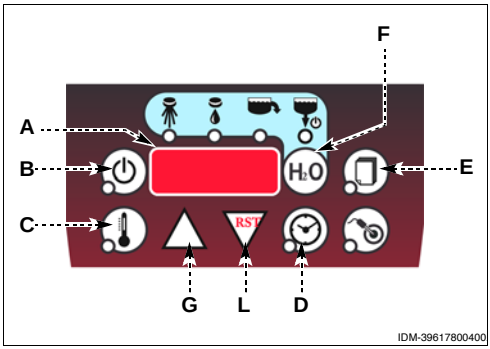
– Voyant vert allumé: appareil désactivé
– Voyant vert éteint: appareil activé

C) Touche de sélection de la température : elle sert pour sélectionner la température (pour des informations sur son utilisation voir page 10).

D) Touche de sélection du temps : elle sert pour sélectionner le temps de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 10).

E) Touche Librairie programmes : elle sert pour sélectionner et/ou modifier un des 5 temps de cuisson prédéfinis (pour des informations sur son utilisation voir page 10).

F) Touche remplissage/vidage de la cuve : elle sert pour remplir et/ou vider la cuve de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 11).



G) Touche d'augmentation des valeurs : elle sert pour augmenter la valeur du paramètre sélectionné.

L) Touche de diminution des valeurs : elle sert pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné. Dans des conditions d'alarme, elle sert pour remettre l'alarme à zéro et désactiver le signal sonore.

RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil.
Le voyant **(R)** s'allume.

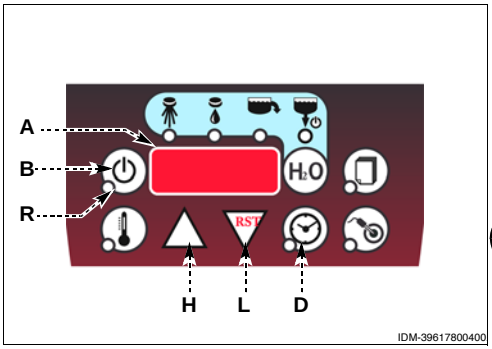
2 - Presser la touche **(D)**.
L'heure commence à clignoter sur l'afficheur **(A)**.

3 - Presser une des touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.

4 - Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur.
Les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur **(A)**.

5 - Presser une des touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.

6 - Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur.
Au bout de quelques secondes l'appareil entre en phase de stand-by.



FR

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Cette procédure sert pour sélectionner un seuil de température ; lorsqu'elle est atteinte, un signal sonore retentit.

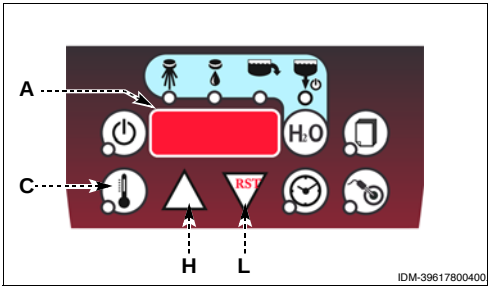
Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(C)** pour afficher sur l'afficheur **(A)** la température de cuisson.

2 - Agir sur les touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.

3 - Attendre environ 4 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

Presser simultanément les touches (H-L) pour afficher la température de l'eau dans la cuve cuisson.



Important

Pendant le cycle de cuisson, la valeur affichée sur l'afficheur (A) clignote si la température de l'eau dans la cuve est inférieure à celle sélectionnée, alors qu'elle reste fixe si la température est égale ou supérieure à celle sélectionnée.

CONFIGURATION A TEMPS

Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(D)**.
Sur l'afficheur **(A)** apparaît la dernière valeur entrée.

2 - Agir sur les touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(H-L)**.

3 - Presser de nouveau la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Cuisson programmée

Procéder comme suit.

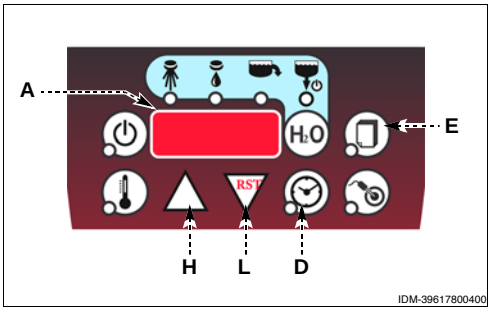
4 - Presser plusieurs fois la touche **(E)** jusqu'à afficher sur l'afficheur **(A)** le temps de cuisson choisi (on peut rappeler au maximum 5 temps de cuisson prédéfinis).

5 - Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Modification du programme

Procéder comme suit.

6 - Presser plusieurs fois la touche **(E)** jusqu'à afficher sur l'afficheur **(A)** le temps de cuisson que l'on veut modifier.



7 - Agir sur les touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(H-L)**.

8 - Tenir pressée la touche **(E)** (environ 5 secondes) jusqu'à ce que retentisse le signal sonore. La valeur sur l'afficheur arrête de clignoter.

Important

La valeur modifiée est éliminée de la mémoire de l'appareil et la nouvelle valeur entrée est mémorisée.

9 - Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

FR

CONFIGURATION CUISSON A COEUR

Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(F)**. Sur l'afficheur **(A)** apparaît la dernière valeur entrée.

2 - Agir sur les touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
La température à coeur augmente ou diminue de 1 ° C à chaque pression des touches **(H-L)**.

3 - Presser de nouveau la touche **(F)** pour faire partir le cycle de cuisson (Le voyant **(S)** s'allume.

Important

Au terme de la cuisson, le panier se soulève automatiquement.

Cuisson programmée

Procéder comme suit.

4 - Appuyer plusieurs fois sur la touche **(F)** pour visualiser sur l'écran **(A)** la température à coeur concernée (on peut rappeler au maximum 5 temps de cuisson déjà paramétrés).

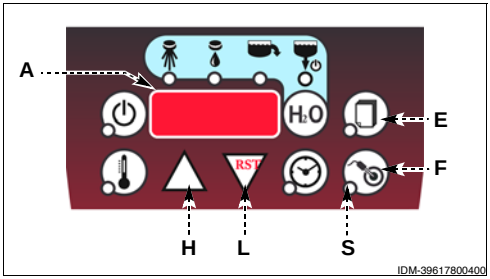
5 - Presser la touche **(F)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Important

Au terme de la cuisson, le panier se soulève automatiquement.

Modification du programme

Procéder comme suit.



6 - Appuyer plusieurs fois sur la touche **(F)** pour visualiser sur l'écran **(A)** la température à coeur que l'on souhaite modifier.

7 - Agir sur les touches **(H-L)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur. La température à coeur augmente ou diminue de 1°C à chaque pression des touches **(H-L)**.

8 - Tenir pressée la touche **(E)** (environ 5 secondes) jusqu'à ce que retentisse le signal sonore. La valeur sur l'afficheur arrête de clignoter.

Important

La valeur modifiée est éliminée de la mémoire de l'appareil et la nouvelle valeur entrée est mémorisée.

9 - Presser la touche **(F)** pour faire partir le cycle de cuisson.

REMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

Lorsque l'appareil est activé, le remplissage peut être effectué en modes différents.

Remplissage rapide

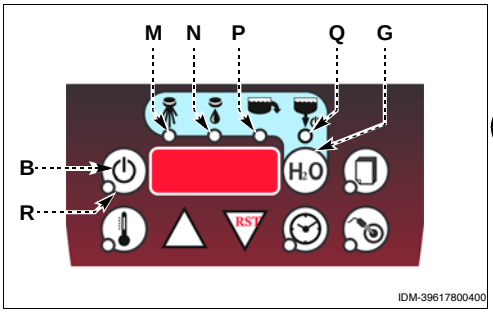
– Presser une fois la touche **(G)**, le voyant **(M)** s'allume. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum.

Remplissage rapide avec rajout

– Presser deux fois la touche **(G)**, les voyants **(M-N)** s'allument. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum et une distribution lente s'effectue jusqu'à l'atteinte de la température configurée.

Important

L'émission d'eau en modalité de remplissage s'effectue uniquement si la température de l'eau a atteint la valeur configurée.



Rajout automatique

– Appuyer trois fois sur la touche **(G)**, le voyant **(N)** s'allume. Une distribution lente s'effectue jusqu'à l'atteinte de la température configurée

FR

Remplissage rapide avec débordement

– Presser quatre fois la touche **(G)**, les voyants **(M-P)** s'allument. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau de débordement.

Remplissage rapide avec rajout et débordement

– Presser cinq fois la touche **(G)**, les voyants **(M-N-P)** s'allument. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum et l'on a une arrivée lente et continue qui maintient le niveau de l'eau constant (à intervalles réguliers l'appareil effectue le remplissage rapide avec débordement).

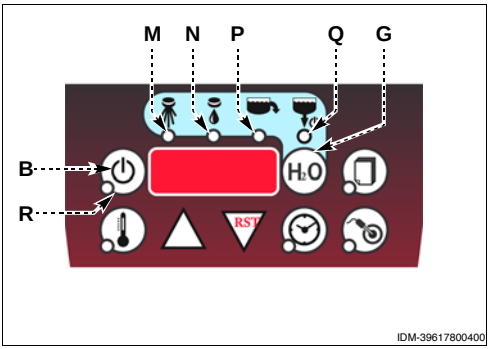
Débordement manuel

– Presser six fois la touche **(G)**, le voyant **(P)** s'allume. La cuve de cuisson se remplit d'eau jusqu'au débordement. Pour interrompre le remplissage, presser la touche pour la septième fois.

Vidange

1 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil.
Le voyant **(R)** s'allume.

2 - Presser la touche **(G)** pour effectuer le vidage automatique de la cuve de cuisson.
Le voyant **(Q)** s'allume.



Attention

Après avoir effectué le vidage de la cuve, la soupape de vidage reste ouverte. Si l'on ne veut pas effectuer de nouvelle cuisson, presser de nouveau la touche (G) pour fermer la soupape.

Important

L'eau de vidange doit être évacuée par un collecteur approprié, résistant à une température d'au moins 100°C.

La vapeur, produite pendant la vidange de la cuve, ne doit pas se déposer sur l'appareil (voir aussi le schéma de raccordement à la fin du manuel).

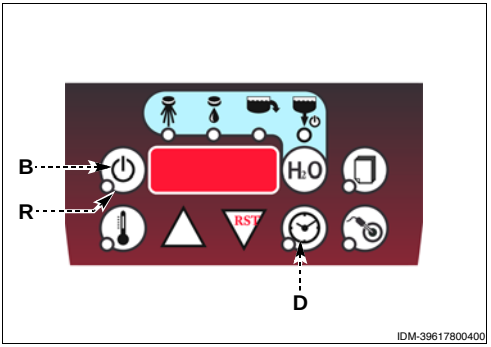
MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON (A TEMPS)

Mise en marche

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
3 - Presser la touche **(B)** pour activer l'appareil.
Le voyant **(R)** s'éteint.
4 - Remplir d'eau la cuve de cuisson (voir page 11).
5 - Sélectionner la température de cuisson (voir page 10).
6 - Sélectionner le temps de cuisson (voir page 10).
7 - Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Important

10 secondes avant la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. À la fin du temps sélectionné, le panier se soulève en position d'égouttement.



Arrêt

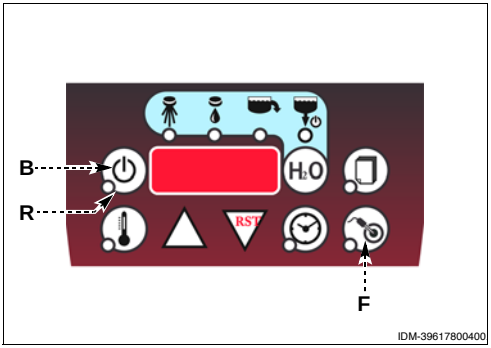
8 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson.
Le voyant **(R)** s'allume.
9 - Vider la cuve de cuisson (voir page 11).

FR

MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON (A COEUR)

Mise en marche

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
3 - Presser la touche **(B)** pour activer l'appareil.
Le voyant **(R)** s'éteint.
4 - Remplir d'eau la cuve de cuisson (voir page 11).
5 - Configurer la température à coeur (voir page 11).
6 - Presser la touche **(F)** pour faire partir le cycle de cuisson.



Important

10 secondes avant la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. À la fin du temps sélectionné, le panier se soulève en position d'égouttement.

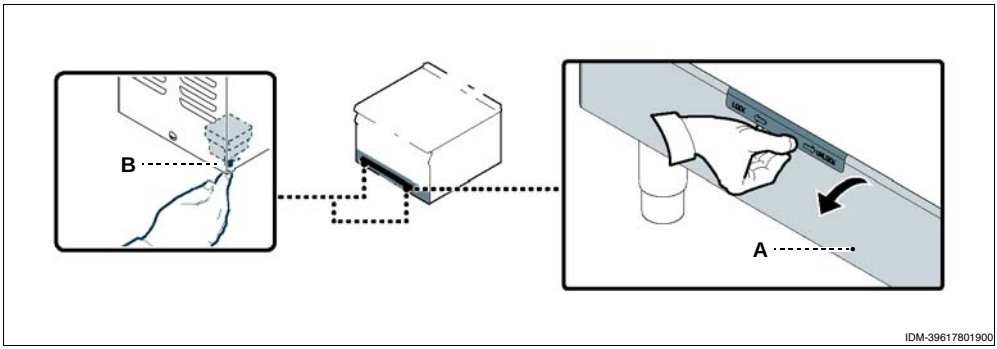
Arrêt

7 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson.
Le voyant **(R)** s'allume.
8 - Vider la cuve de cuisson (voir page 11).

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

1 - Laisser refroidir l'eau de 30-40 °C
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Appuyer sur le bouton **(B)** du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation électrique.
4 - Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.



FR

C13142112.fm

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
3 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
4 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
5 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
6 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

Important

Vider complètement la cuve de cuisson après l'emploi, fermer la soupape de vidage (voir page 11) et nettoyer la cuve.

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
– Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.
– Maintenir constante l'ébullition de l'eau et l'évacuation correcte des amidons.
– Alimenter l'appareil avec de l'eau chaude à 55°C pour une meilleure cuisson.

Important

Vider complètement la cuve après emploi et la nettoyer

Attention

Ne pas utiliser l'appareil sans eau à l'intérieur du récipient pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier, fermer les robinets d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La cuve de cuisson
– Les accessoires
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 15)

Tous les **100** heures de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– Vérifier le bon fonctionnement de l'installation électrique.
– Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

Attention

Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.

1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - Rincer les surfaces avec la douchette et les essuyer.

5 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.

6 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.

7 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.

8 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DES ÉLECTRODES CAPTEUR DE NIVEAU DE L'EAU

Procéder comme suit.

1 - Lever le porte-électrodes **(A)** sans dévisser la vis **(B)** qui fixe le couvercle de sécurité des composants électriques.

Attention

Faire attention au câble de branchement (C).

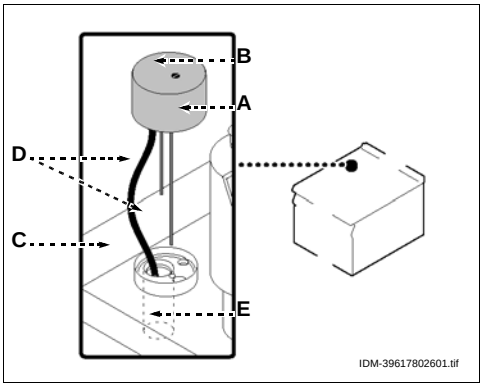
2 - Nettoyer le porte-électrodes **(A)** et les électrodes **(D)** avec une éponge non abrasive et un produit détergent pour usage alimentaire.

3 - Rincer avec le plus grand soin pour enlever tout résidu du produit utilisé et essuyer.

4 - Rincer le tuyau de guidage du porte-électrodes **(E)** avec de l'eau potable.

Attention

Le tuyau de guidage du porte-électrodes est en communication avec la cuve de cuisson. Ne pas introduire de saleté ou de substances chimiques à l'intérieur du tuyau.



5 - Nettoyer et vider la cuve de cuisson des éventuels résidus du nettoyage (voir page 15).

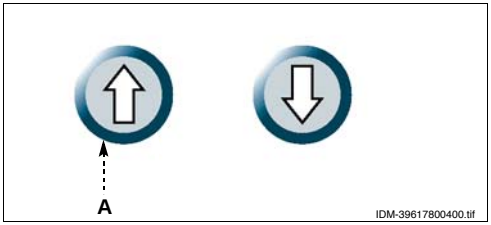
6 - Repositionner le porte-électrodes **(A)**.

FR

NETTOYAGE DU PANIER ET DE LA CUVE

Procéder de la façon suivante.

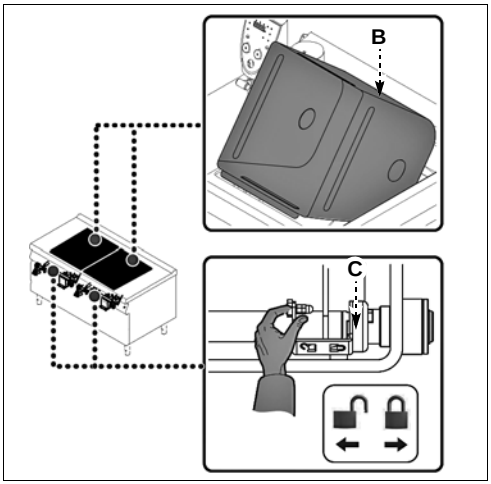
1 - Appuyer sur la touche **(A)** pour soulever le panier **(B)**.
2 - Tourner les bagues **(C)** en position ouverte.
3 - Retirer le panier **(B)** et le nettoyer avec un dégraissant.



Important

Le démontage et le montage du panier nécessaires pour son nettoyage complet et pour celui de la cuve, doivent être effectués par deux opérateurs pour éviter tout risque pour la santé et la sécurité (affections dorso- lombaires) dû au déplacement manuel de l'objet.

4 - Répandre un produit détergent approprié pour usage alimentaire à l'intérieur de la cuve.
5 - Rincer à l'eau potable et effectuer la vidange de la cuve (voir page 11).
6 - Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les traces de détergent.
7 - Rincer, vider et essuyer la cuve.



PANNES 6

DÉPANNAGE

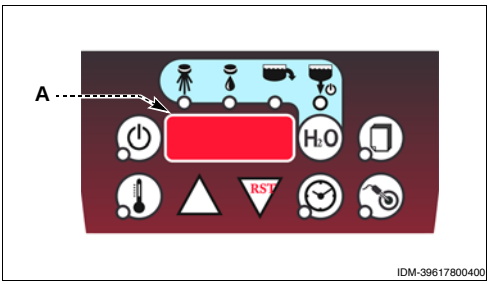
Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

FR

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur l'afficheur **(A)**.



Alarme	Causes	Solutions
E00	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 13). **Important** **Avertir le service assistance**
E05	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
E06	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
E07	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
E16	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuiss **Important** **Avertir le service assistance**
E17	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E20	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
E21	Surchauffe du tableau de commandes.	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E22	Levage manqué du panier	Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson. **Important** **Avertir le service assistance**
H2O	À l'intérieur de la cuve de cuisson , l'eau est descendue sous le niveau minimum et donc l'appareil ne chauffe pas.	Rétablir le niveau correct de l'eau dans la cuve de cuisson

FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.

Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

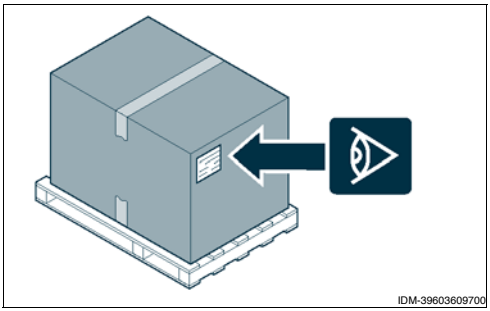
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

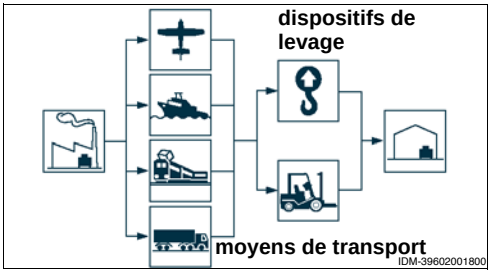
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



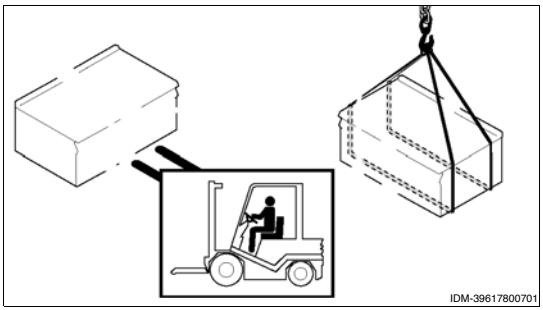
FR

MANUTENTION ET LEVAGE

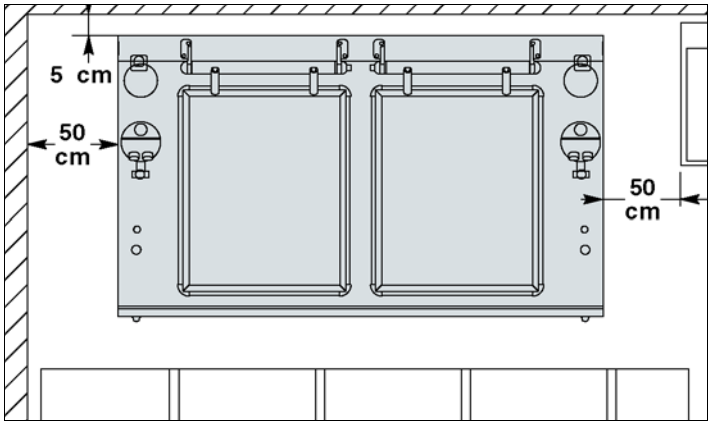
L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.



MISE EN PLACE DE L'APPAREIL



Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production ; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

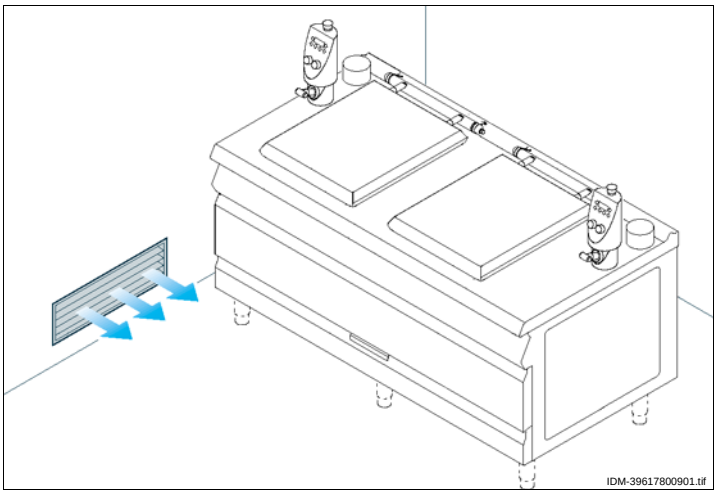
Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement (voir exemple sur la figure).

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

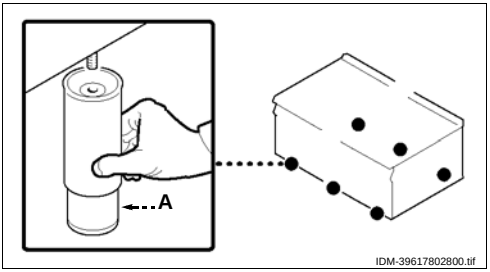
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



FR

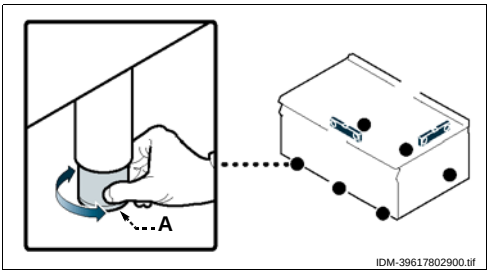
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.



MISE À NIVEAU

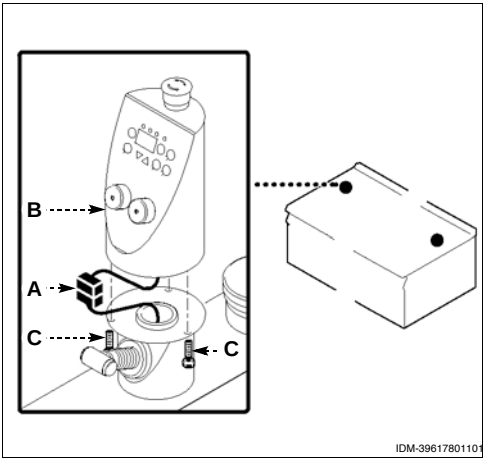
Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



INSTALLATION DES PARTIES DÉMONTÉS

L'appareil est livré avec quelques composants démontés; les monter lors de la mise en place.

1 - Connecter les connecteurs **(A)**, positionner la console de commande **(B)** et la fixer avec les vis **(C)**.

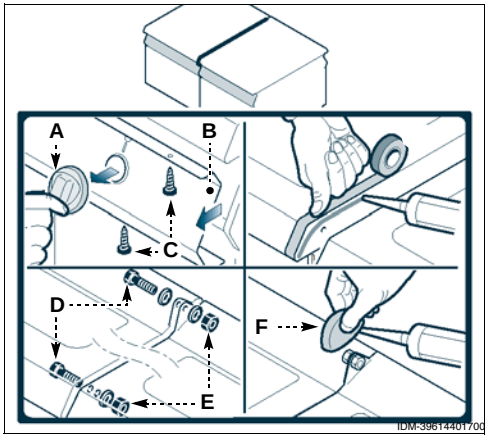


FR

MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

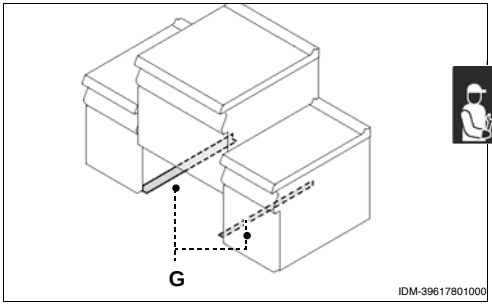
1 - Enlever la manette **(A)**.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
3 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
4 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
5 - Rapprocher les appareils.
6 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.
7 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
8 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle **(F)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.
9 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



Important

Ne rien installer sur le côté gauche de l'appareil.

Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande:
G)Kit pour installation « en pont »



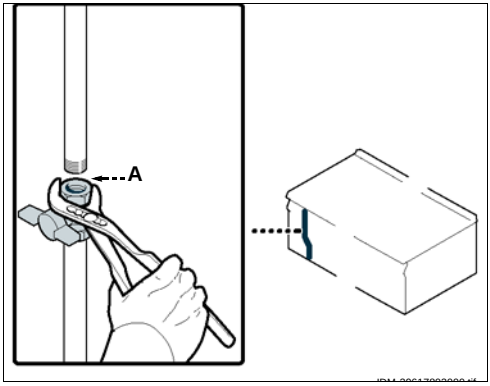
RACCORDEMENT DE L'EAU

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.

Attention

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau.

Description	Valeur
Pression	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200 mS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d'ions métalliques	
Chlorures	< 30 mg/l
Sulfates	< 40 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Cuivre	< 0.05 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l



(*) Si la pression en entrée est supérieure à 3 bars, installer un réducteur de pression.

FR

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

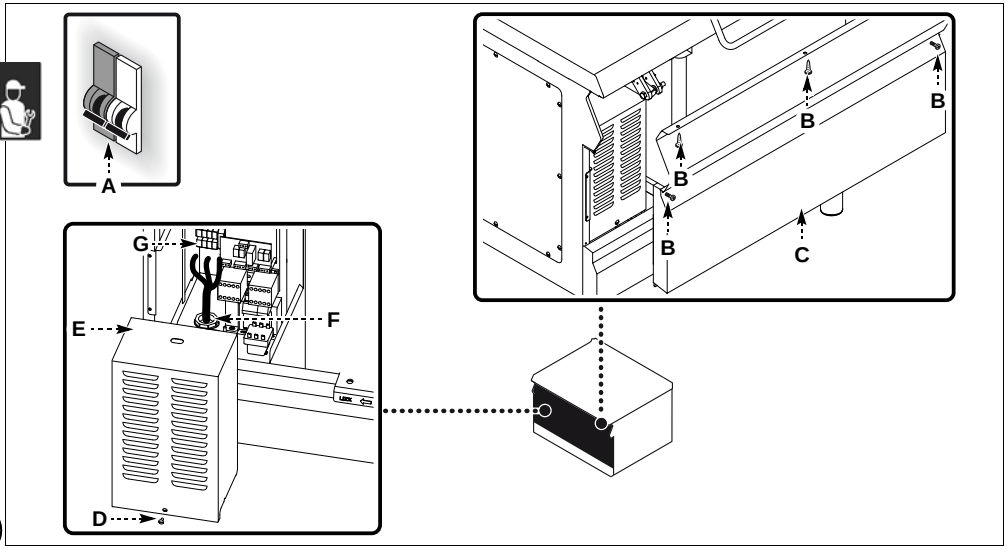
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N.

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.
2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.
3 - Dévisser les vis **(D)** et démonter le couvercle **(E)**.
4 - Enfiler le câble d'alimentation dans le collier **(F)**.
5 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(G)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.
6 - Serrer le collier **(F)**.
7 - Remonter le couvercle **(E)** et tableau de commandes **(C)** lorsque l'opération est terminée.



FR

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes.

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau et vérifier l'étanchéité du raccordement.
2 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.
3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RÉGLAGES 8

MODES DE RÉGLAGES

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

MODES DE REMPLACEMENTS PIÈCES

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'usager.

ÉLIMINATION ET DÉMOLITION DE L'APPAREIL

Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.

Important

Ne pas évacuer dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

FR

C13142112.fm

ÍNDICE

	ref.	capítulos	pág
1ª PARTE	1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
	2	INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	3
	3	SEGURIDAD	6
	4	USO Y FUNCIONAMIENTO	7
	5	MANTENIMIENTO	14
	6	AVERÍAS	16
2ª PARTE	7	DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	18
	8	REGULACIONES	23
	9	SOSTITUCIÓN DE PIEZAS	23
		ANEXOS	I÷XIII

ÍNDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 5
Advertencias generales sobre seguridad, 5
Advertencias sobre seguridad relativas a impacto ambiental, 6
Advertencias sobre seguridad relativas a los equipos eléctricos, 6

B Búsqueda de averías, 16

C Conexión eléctrica, 22
Consejos para el uso, 14
Configuración de cocción en el centro, 11

D Datos técnicos, 4
Descripción de los mandos, 8
Descripción general del equipo, 3
Descripción panel de control, 9
Desplazamiento y elevación, 18
Dispositivos de seguridad, 4

Embalaje y desembalaje, 18
Encendido y apagado del aparato, 11
Enlace agua, 21

F Fin de la vida útil y desguace del aparato, 23

I Identificación fabricante y equipo, 2
Informaciones previas, 2
Instalación de accesorios, 20
Instalación del equipo, 19
Instalación piezas desmontadas, 20

L Limpieza aparato, 15
Limpieza electrodos sensor de nivel agua, 15
Limpieza cesto y contenedor, 16
Llenado y vaciado de la cuba, 11

MMandos, descripción, 8
Modalidad para requerir asistencia, 3
Modalidad de regulación, 23
Modalidad de sostitución, 23
Montaje de equipos en batería, 21

N Nivelación, 20

O Objetivo del manual, 2

P Período prolongado de inactividad del equipo, 14
Programación hora corriente, 9
Programación temperatura de cocción, 10
Programación tiempo de cocción, 10
Prueba de funcionamiento del equipo, 22
Puesta en marcha y detención del temporizador de cocción (por tiempo), 12
Puesta en marcha y detención del temporizador de cocción (en núcleo), 13

R Reactivación aparato, 13
Recomendaciones de uso, 7
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 14
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 18

S Señalizaciones de seguridad e información, 4

T Tabla de señalización de las alarmas, 16
Transporte, 18

V Ventilación del ambiente, 19

ES

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2002 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italia)– El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL 1

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.
Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

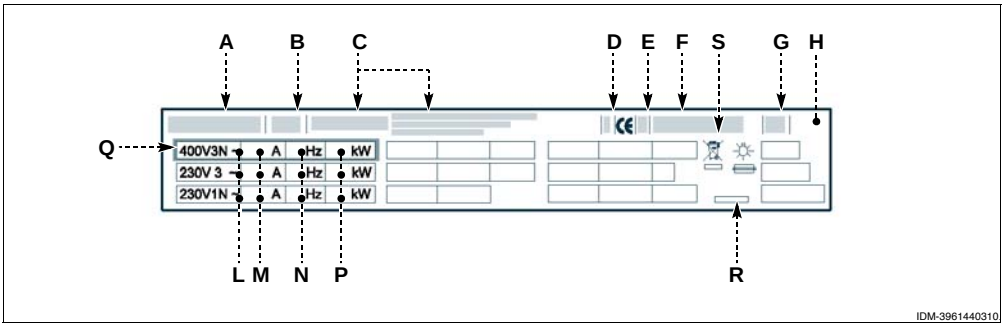
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A)Modelo del aparato
B)Tipo de personalización
C)Identificación fabricante
D)Clase de aislamiento

ES



C13142112.fm

E) Año de fabricación
F) Número de matrícula
G) Grado de protección
H) País de destino
L) Tensión (V)
M) Consumo (A)
N) Frecuencia (Hz)
P) Potencia declarada (kW)
Q) Indicador tensión de prueba
R) Fecha de fabricación
S) Símbolo RAEE

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

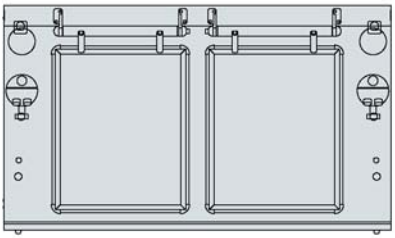
En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

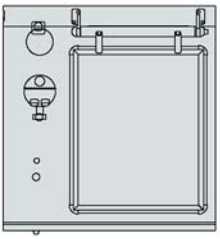
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

El cocedor de pasta, en adelante denominado equipo, ha sido diseñado y fabricado para efectuar la cocción en agua de la pasta alimenticia en el ámbito de la restauración profesional.
El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

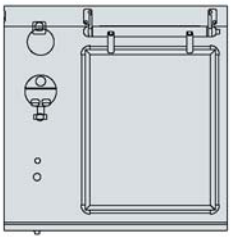
18CP2EA



10CP1EA



12CP1EA



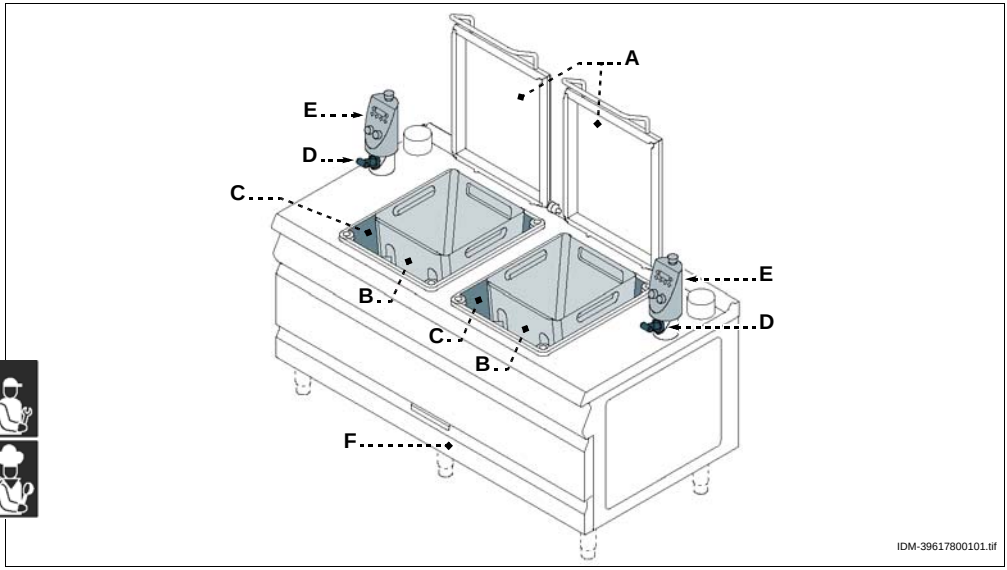
IDM-39617802700.tif

ES

C13142112.fm

Órganos principales

A)Tapa de la cuba: para cubrir la cuba de cocción.
B)Cesto: fabricado en acero inox.
C)Cuba de cocción: fabricada en acero inoxidable
D)Ducha de lavado: para limpiar el aparato y la cuba de cocción.
E)Consola de control: para gestionar las funciones operativas del aparato.
F)Portezuela: para acceder a la zona interior del equipo.



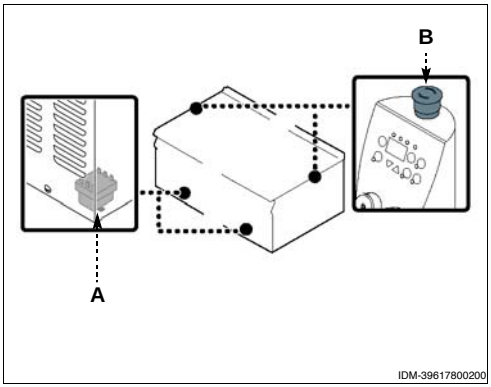
DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.
La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Termostato de seguridad: interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.
B)Botón parada de emergencia: sirve para bloquear inmediatamente la alimentación eléctrica. Después de normalizar la situación de servicio deberá ejecutarse, con una acción voluntaria, el desbloqueo del botón a fin de autorizar la reactivación del aparato.



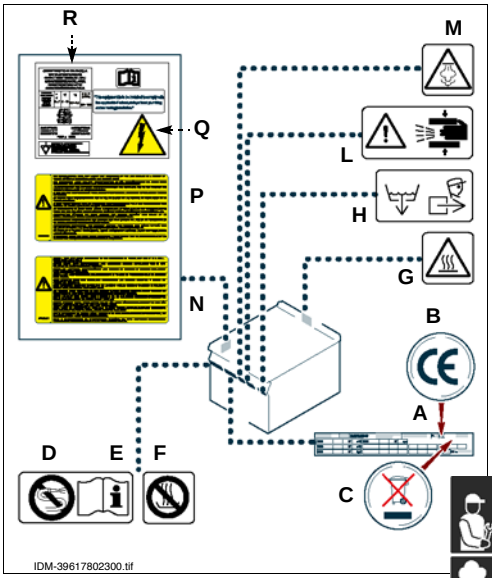
Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

ES

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.



A) Placa de identificación fabricante y aparato.

B) Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

C) Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.

D) Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

E) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

F) Peligro genérico: está prohibido el funcionamiento en seco.

G) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

H) Peligro genérico: después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo.

L) Peligro de aplastamiento extremidades superiores: no introduzca las manos en el interior de la marmita durante su uso.

M) Peligro de sufrir quemadura: prestar atención a la salida de vapor muy caliente.

N) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

P) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

Q) Peligro de sufrir choque eléctrico: non acceder ni entrar en contacto con elementos en tensión.

R) Placa características agua potable de alimentación aparato.

ES

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican ("vea el catálogo general").

ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.
– Léanse atentamente las instrucciones que aparecen en el manual suministrado y aquellas aplicadas directamente en el aparato; en particular, deberán observarse las instrucciones sobre seguridad.

– Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.
– Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.
– Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.
– Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
– Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
– Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.
– Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
– Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud. .
– Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.
– En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.
– Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.
– No dirigir chorros de agua a presión hacia las partes externas e internas del aparato (excluida la cuba de cocción), a fin de no dañar sus componentes, especialmente aquellos eléctricos y electrónicos.
– No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

ES

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.

Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 2).

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

ES

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

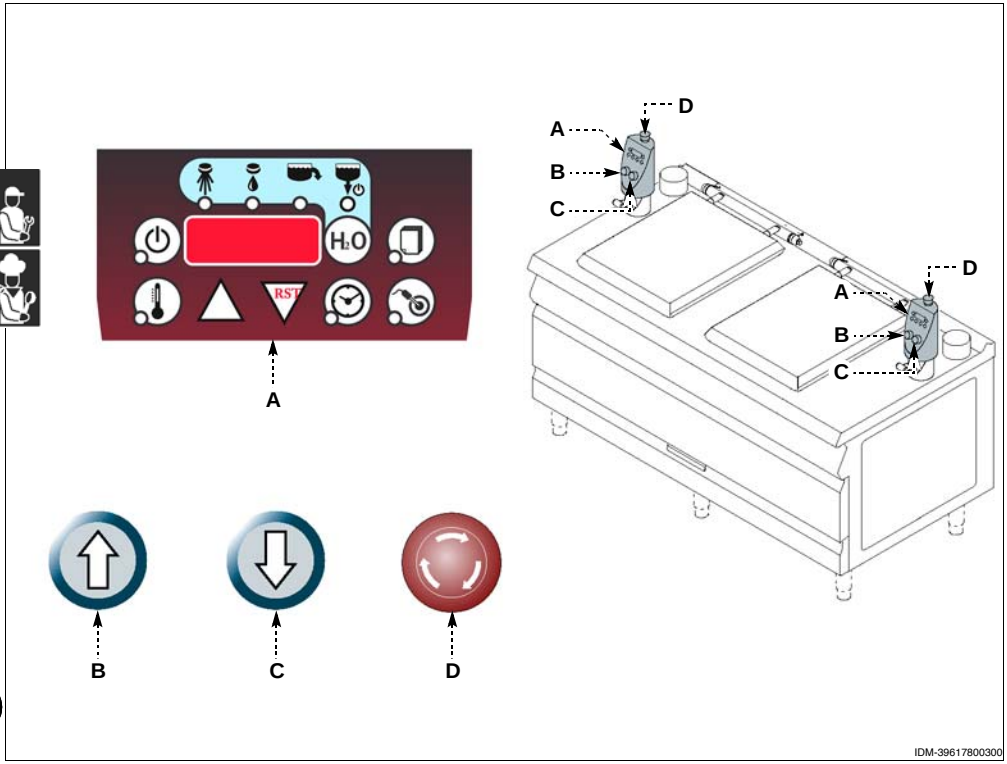
Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Panel de control: para gestionar las funciones operativas del aparato (véase pág. 9).

B)Botón: para elevar el cesto y permitir su vaciado.

C)Botón: para hacer descender el cesto hasta su posición de trabajo.

D)Botón parada de emergencia: sirve para bloquear inmediatamente la alimentación eléctrica. Después de normalizar la situación de servicio deberá ejecutarse, con una acción voluntaria, el desbloqueo del botón a fin de autorizar la reactivación del aparato.



ES

DESCRIPCIÓN PANEL DE CONTROL

En el panel de control se encuentran los mandos que permiten activar las principales funciones.

A) Display digital: presenta los parámetros de trabajo (temperatura de cocción, tiempo de cocción, hora corriente).

B) Tecla de encendido y apagado: permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.

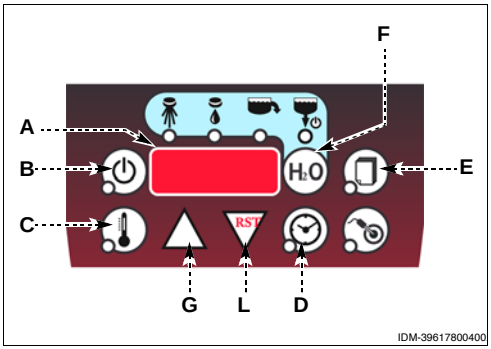
– Piloto verde encendido: aparato desactivado

– Piloto verde apagado: aparato en función

C) Tecla de programación de la temperatura: sirve para programar un umbral de temperatura (para informaciones sobre su uso véase pág. 10).

D) Tecla de programación del tiempo: sirve para programar el tiempo de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 10).

E) Tecla Biblioteca de programación: sirve para seleccionar y/o modificar uno de los 5 tiempos de cocción ya programados (para informaciones sobre su uso véase pág. 10).



F) Tecla de llenado/vaciado cuba: sirve para llenar y/o vaciar la cuba de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 11).

G) Tecla de incremento valores: sirve para aumentar el valor del parámetro seleccionado.

L) Tecla de reducción valores: sirve para reducir el valor del parámetro seleccionado. En situación de alarma sirve para resetear la alarma y desactivar el avisador acústico.

PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato.
Se enciende el testigo luminoso **(R)**.

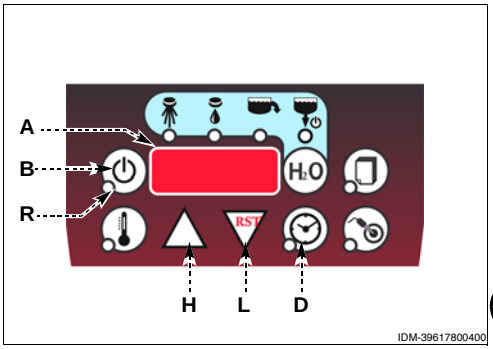
2 - Presionar la tecla **(D)**.
En el display **(A)** el valor de la hora comienza a parpadear.

3 - Presionar una de las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.

4 - Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor.
En el display **(A)** el valor de los minutos comienza a parpadear.

5 - Presionar una de las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.

6 - Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor.
Después de algunos segundos el aparato entra en fase de stand-by.



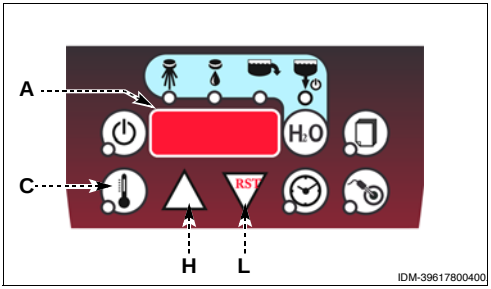
ES

PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN

Este procedimiento sirve para programar un umbral de temperatura que, al ser alcanzado, activa una señal acústica.
Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(C)** para visualizar en el display **(A)** la temperatura de cocción.
2 - Operar con las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.
3 - Esperar más o menos 4 segundos la memorización del nuevo valore programado.

Presionar simultáneamente las teclas (H-L) para visualizar en el display la temperatura del agua en la cuba de cocción.



Importante

Durante la cocción el valor visualizado en el display (A) parpadea si la temperatura del agua en la cuba es inferior a aquella programada, mientras que permanece con luz fija si la temperatura es igual o superior a aquella programada

CONFIGURACIÓN DE TIEMPO

Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(D)**.
En el display **(A)** aparece el último valor programado.
2 - Operar con las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.
El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(H-L)**.
3 - Presionar nuevamente la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

Cocción programada

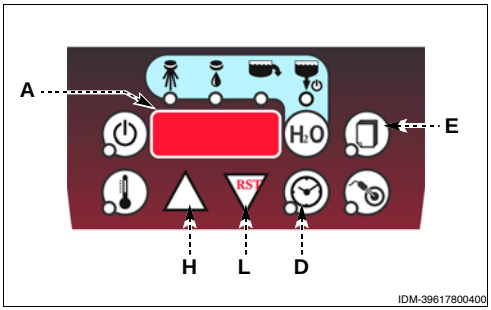
Aplicar las siguientes instrucciones.

4 - Presionar repetidamente la tecla **(E)** hasta visualizar en el display **(A)** el tiempo de cocción que interesa (como máximo es posible convocar 5 tiempos de cocción preprogramados).
5 - Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

Modificar programa

Aplicar las siguientes instrucciones.

6 - Presionar la tecla **(E)** para visualizar en el display **(A)** el tiempo de cocción que se desea modificar.



7 - Operar con las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.
El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(H-L).**
8 - Mantener presionada la tecla **(E)** (por unos 5 segundos) hasta obtener que se escuche la señal acústica. El valor en el display deja de parpadear.

Importante

El valor modificado es eliminado de la memoria del aparato y es memorizado el nuevo valor programado.

9 - Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

ES

CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN EN EL CENTRO

Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(F)**. En el display (A) aparece el último valor programado.

2 - Operar con las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display. La temperatura en el centro aumenta o disminuye 1°C cada vez que se presionan las teclas **(H-L)**.

3 - Presionar nuevamente la tecla **(F)** para activar el ciclo de cocción (Se enciende el testigo luminoso **(S)**.

Importante

Al terminar la cocción la cesta se eleva automáticamente.

Cocción programada

Aplicar las siguientes instrucciones.

4 - Presione repetidamente la tecla **(F)** hasta visualizar en la pantalla **(A)** la temperatura en el centro en cuestión (se pueden seleccionar como máximo 5 tiempos de cocción preconfigurados).

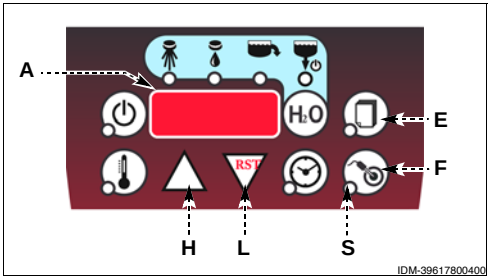
5 - Presione la tecla **(F)** para activar el ciclo de cocción.

Importante

Al terminar la cocción la cesta se eleva automáticamente.

Modificar programa

Aplicar las siguientes instrucciones.



6 - Presione repetidamente la tecla **(F)** hasta visualizar en la pantalla **(A)** la temperatura en el centro que se desea modificar.

7 - Operar con las teclas **(H-L)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display. La temperatura en el centro aumenta o disminuye 1°C cada vez que se presionan las teclas **(H-L)**.

8 - Mantener presionada la tecla **(E)** (por unos 5 segundos) hasta obtener que se escuche la señal acústica. El valor en el display deja de parpadear.

Importante

El valor modificado es eliminado de la memoria del aparato y es memorizado el nuevo valor programado.

9 - Presione la tecla **(F)** para activar el ciclo de cocción.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

Una vez activado el aparato, el llenado puede efectuarse de diferentes maneras.

Llenado rápido

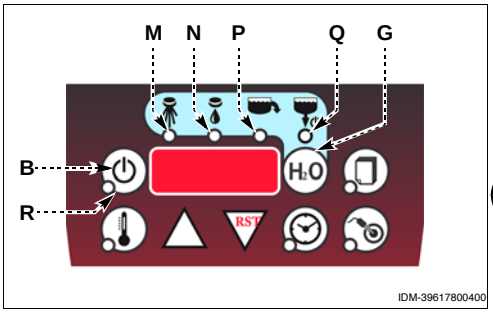
– Presionar una vez la tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(M)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta el nivel máximo.

Llenado rápido con relleno

– Presionar dos veces tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(M-N)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta alcanzar el nivel máximo, y al alcanzarse la temperatura configurada se produce un suministro lento.

Importante

La emisión de agua en modo reabastecimiento se produce sólo si la temperatura del agua ha alcanzado el valor configurado.



Relleno automático

– Presione tres veces la tecla **(G)**, se enciende el indicador **(N)**. Al alcanzarse la temperatura configurada se produce un suministro lento.

ES

Llenado rápido con rebosamiento

– Presionar por cuatro veces la tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(M-P)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta alcanzarse el nivel de rebosamiento.

Llenado rápido con relleno y rebosamiento

– Presionar por cinco veces la tecla **(G)**, con lo cual se encienden los testigos **(M-N-P)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta alcanzar el nivel máximo, obteniéndose un suministro lento y continuo que mantiene constante el nivel del agua (con frecuencia regular el aparato efectúa el llenado rápido con rebosamiento).

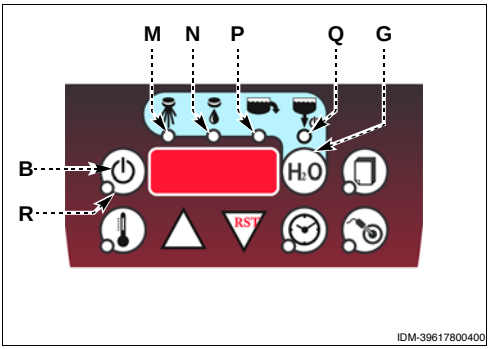
Rebosamiento manual

– Presionar seis veces la tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(P)**. La cuba de cocción se llena de agua hasta alcanzarse el nivel de rebosamiento. Para interrumpir el llenado, presionar el botón por la séptima vez.

Vaciado

1 - Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato. Se enciende el testigo luminoso **(R)**.

2 - Presionar la tecla **(G)** para efectuar el vaciado automático de la cuba de cocción. Se enciende el testigo luminoso **(Q)**.



Precaución - advertencia

Después de efectuar el vaciado de la cuba, la válvula de descarga permanece abierta. Si no se desea efectuar una nueva cocción, presionar nuevamente la tecla (G) para cerrar la válvula.

Importante

El agua de descarga debe ser evacuada a través de un colector adecuado, resistente a una temperatura de al menos 100°C.

El vapor generado durante las fases de vaciado de la cuba, no debe afectar al equipo (véase también esquema de enlace en la última parte del manual).

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN (POR TIEMPO)

Puesta en marcha

1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 - Abrir la llave de alimentación del agua.

3 - Pulsar el botón **(B)** para accionar el aparato.
Se apaga el testigo luminoso **(R)**.

4 - Llenar con agua la cuba de cocción (véase pág. 11).

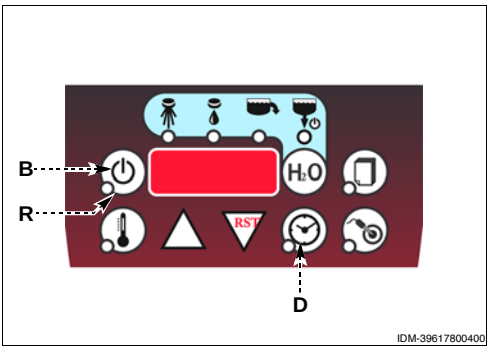
5 - Programar la temperatura de cocción (véase pág. 10).

6 - Programar el tiempo de cocción (véase pág. 10).

7 - Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

Importante

10 segundos antes de finalizar el tiempo de cocción se activa una señal acústica. Al concluirse el tiempo programado, el cesto se eleva hasta alcanzar la posición de escurrimiento.



Detención

8 - Presione la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción.
Se enciende el testigo luminoso **(R)**.

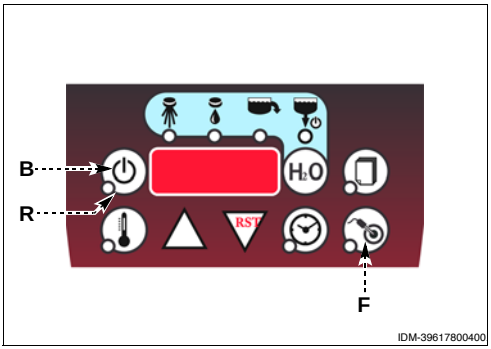
9 - Vaciar la cuba de cocción (véase pág. 11).

ES

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN (EN NÚCLEO)

Puesta en marcha

1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Abrir la llave de alimentación del agua.
3 - Pulsar el botón **(B)** para accionar el aparato.
Se apaga el testigo luminoso **(R)**.
4 - Llenar con agua la cuba de cocción (véase pág. 11).
5 - Programar la temperatura en núcleo (véase pág. 11).
6 - Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.



Importante

10 segundos antes de finalizar el tiempo de cocción se activa una señal acústica. Al concluirse el tiempo programado, el cesto se eleva hasta alcanzar la posición de escurrimiento.

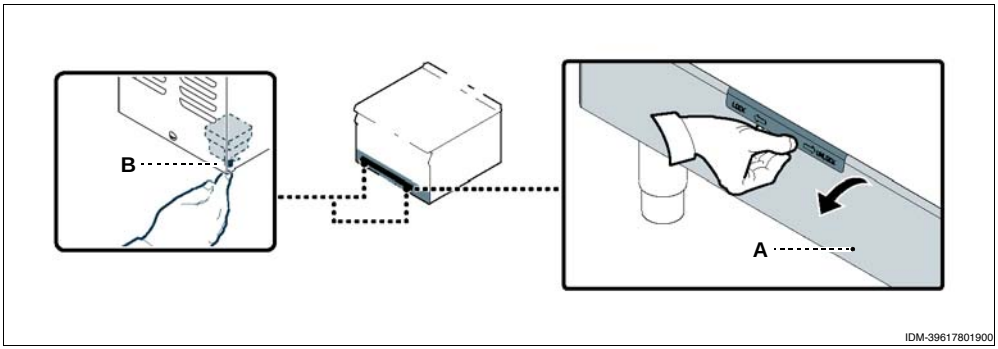
Detención

7 - Presione la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción.
Se enciende el testigo luminoso **(R)**.
8 - Vaciar la cuba de cocción (véase pág. 11).

REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

1 - Dejar enfriar el agua en la medida de 30-40° C
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Presionar el botón **(B)** del termostato de seguridad para restablecer la alimentación eléctrica.
4 - Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.



ES

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Cerrar la llave de alimentación del agua.
3 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
4 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
5 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
6 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

Importante

Vaciar por completo la cuba de cocción después del uso, cerrar la válvula de descarga (véase pág. 11) y limpiar la cuba.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
– La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.
– Mantener constante la ebullición del agua y la correcta descarga de los almidones.
– Alimentar el aparato con agua caliente a 55°C para obtener una mejor cocción.

Importante

Después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo y limpiada.

Precaución - advertencia

No utilizar el aparato sin agua en el interior del recipiente para no provocar daños a la estructura del aparato mismo.

MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La cuba de cocción
– Los accesorios
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 15)

Cada **100** horas de servicio, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

– Controlar la eficiencia del sistema eléctrico.
– Control de la eficiencia del termostato de seguridad.

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

Precaución - advertencia

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.

3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

4 - Enjuagar las superficies con la ducha de lavado y secarlas.

5 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.

6 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

7 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

8 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA ELECTRODOS SENSOR DE NIVEL AGUA

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Elevar el portaelectrodos **(A)**, sin desenroscar el tornillo **(B)** que fija la tapa de seguridad de los componentes eléctricos.

Precaución - advertencia

Prestar atención al cable de conexión (C).

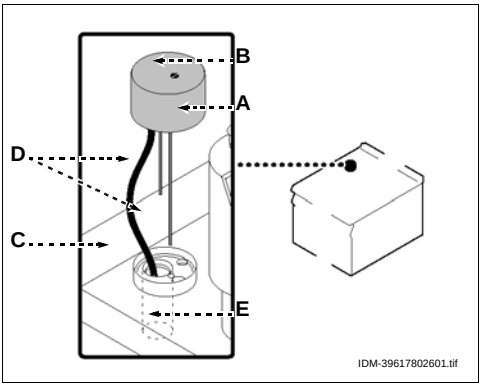
2 - Limpiar los portaelectrodos **(A)** y los electrodos **(D)** con una esponja no abrasiva y un producto detergente apropiado para uso alimentario.

3 - Enjuagar cuidadosamente para eliminar todo residuo del producto utilizado y secar.

4 - Enjuagar el tubo de guía del portaelectrodos **(E)** con agua potable.

Precaución - advertencia

El tubo de guía del portaelectrodos está en comunicación con la cuba de cocción. No introducir suciedad ni sustancias químicas en el interior del tubo.



5 - Limpiar y vaciar la cuba de cocción de los posibles residuos de la limpieza (véase pág.15).

6 - Reposicionar el portaelectrodos **(A)**.

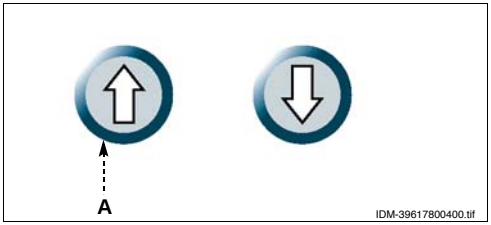
ES

C13142112.fm

LIMPIEZA CESTO Y CONTENEDOR

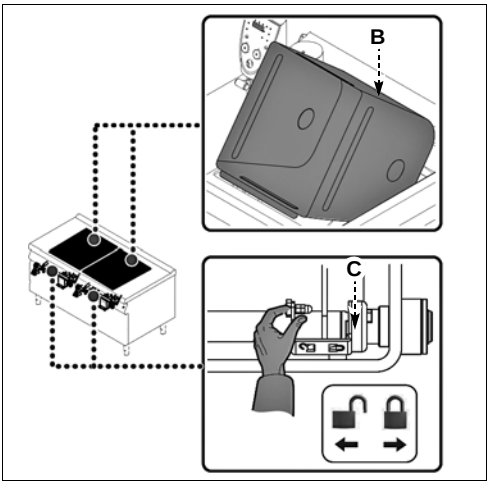
Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar el pulsador **(A)**, para levantar el cesto **(B)**.
2 - Girar los casquillos **(C)**, en posición abierta.
3 - Extraer el cesto **(B)**, y limpiarlo con un desengrasante idóneo.



Importante

El desmontaje y el montaje del cesto es necesario tanto para su completa limpieza como para la del contenedor; dos operadores deben llevar a cabo esta tarea, con el objetivo de eliminar eventuales riesgos para la salud y la seguridad, (disturbios dorso - lumbares), debidos al traslado manual del objeto.



4 - Esparcir en el interior del contenedor un producto detergente apropiado para utilización alimentaria.
5 - Enjuagar con agua potable y llevar a cabo el vaciado del contenedor, (véase pág. 11).
6 - Esparcir el contenedor con un producto específico o bien una solución de agua y vinagre a fin de eliminar los residuos de detergente.
7 - Enjuagar, vaciar y secar el contenedor.

AVERIAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

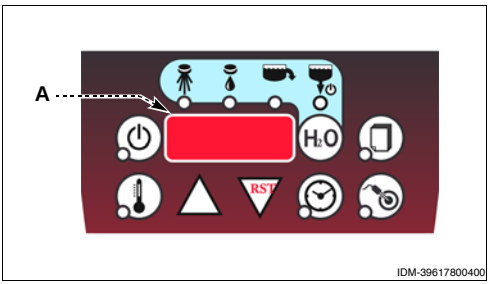
Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

ES

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Dichas informaciones sirven para que el usuario logre identificar las señales de alarma que se visualizan en el display **(A)**.



Alarma	Causas	Remedios
E00	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato (véase pág. 13) **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E05	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E06	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E07	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Avvertire il servizio assistenza**
E16	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E17	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.
E20	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
E21	Sobretemperatura panel de mandos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.
E22	El cesto no se ha elevado	Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Recurrir al servicio de asistencia**
H2O	En el interior de la cuba de cocción el agua ha descendido por debajo del nivel mínimo requerido y por ello el aparato no calienta.	Restablecer el nivel de agua requerido en la cuba de cocción.

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

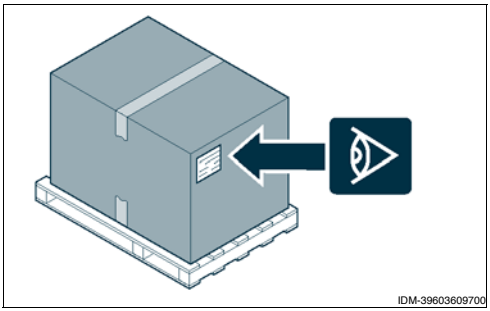
Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.

La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

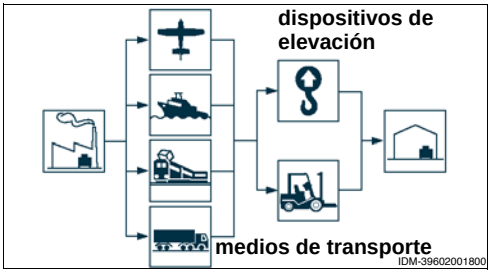
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

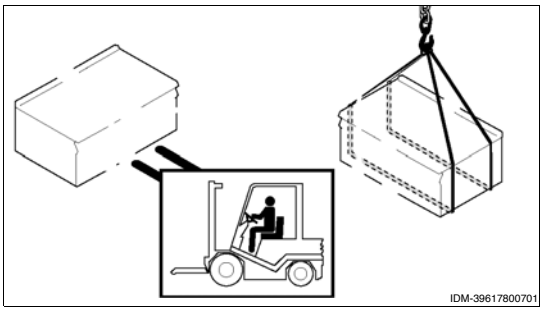


DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

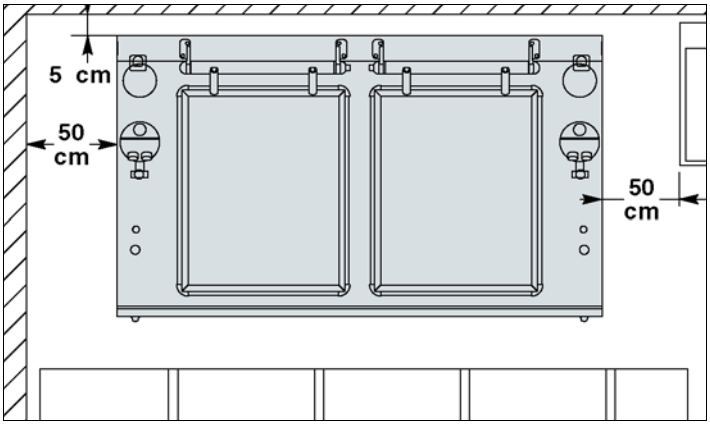
Importante

Al introducir la carretilla elevadora, prestar atención en los tubos de alimentación y descarga.



ES

INSTALACIÓN DEL EQUIPO



Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

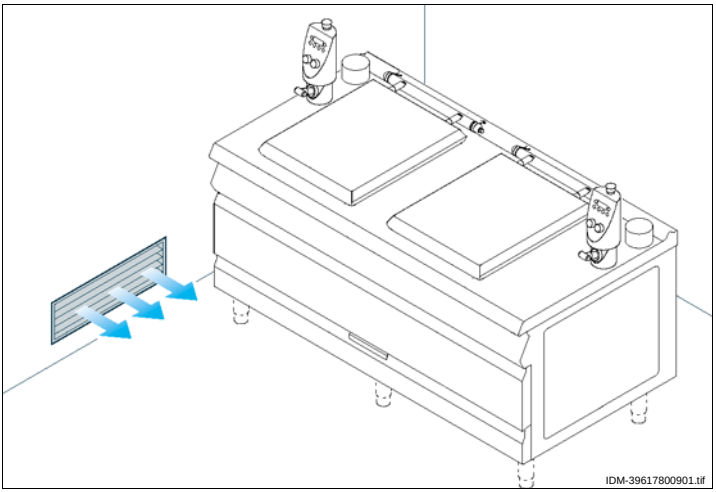
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento (véase figura ejemplificativa).

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

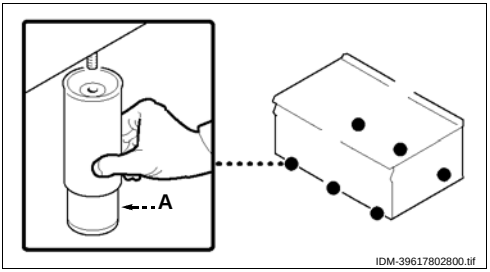
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



ES

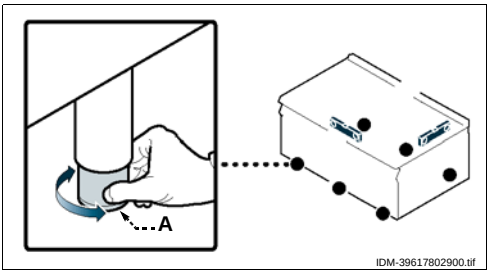
INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.



NIVELACIÓN

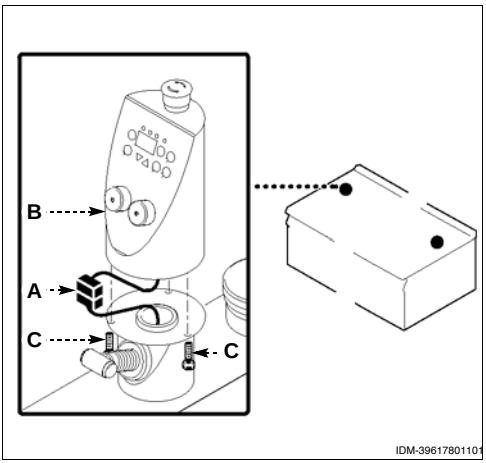
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



INSTALACIÓN PIEZAS DESMONTADAS

El equipo es suministrado con algunos componentes desmontados; durante la fase de instalación se debe efectuar el respectivo montaje.

1 - Enchufar los conectores **(A)**, posicionar la consola de mando **(B)** y fijarla con los tornillos **(C)**.

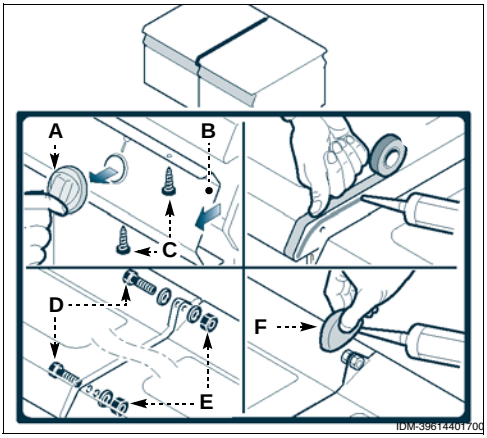


ES

MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

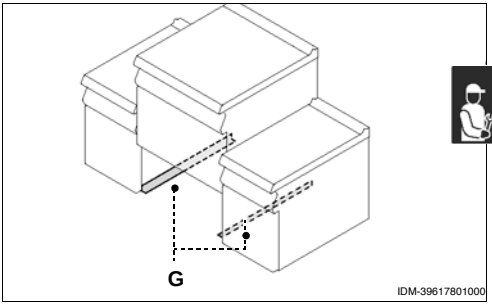
1 - Retirar el mando **(A)**.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
3 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
4 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
5 - Aproximar los aparatos.
6 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
7 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
8 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(F)** y montar para cubrir la zona de fijación.
9 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.



Importante

No instalar nada en el lado izquierdo del aparato.

En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:
G)Kit para la instalación "de puente"



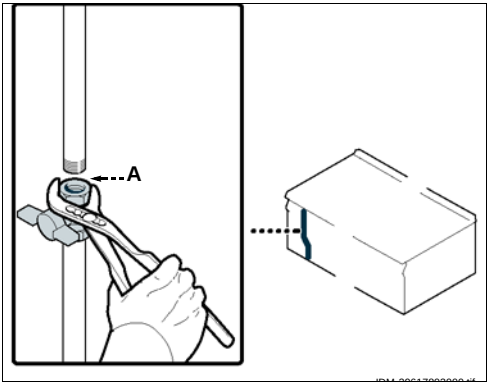
ENLACE AGUA

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)** a fin de poder interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua. En posición sucesiva al grifo se deben instalar filtros de fácil acceso.

Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore.

Descripción	Valor
Presión	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200 mS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l



(*) En caso de que la presión de entrada sea superior a 3 bares se deberá instalar un reductor de presión.

ES

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

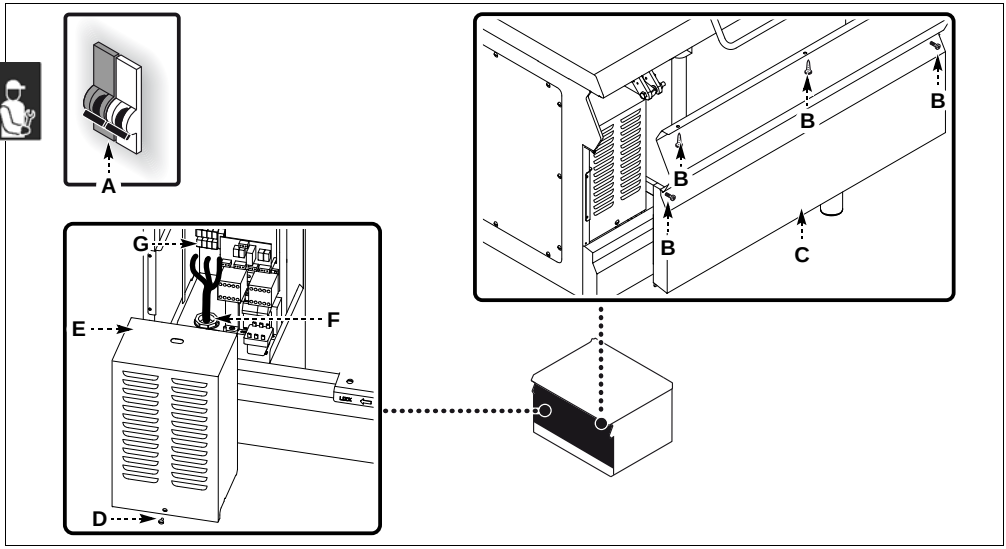
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
2 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(D)** y desmontar la tapa **(E)**.
4 - Poner el cable de alimentación en el prensacable **(F)**.
5 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a las borneras **(G)** del aparato, procediendo de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual.
6 - Apretar el prensacable **(F)**.
7 - Una vez concluida la operación, reinstale la tapa **(E)** y el tablero de instrumentos **(C)**.



ES

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Abrir la llave de alimentación del agua y controlar la estanqueidad de la conexión.
2 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
3 - Accionar el interruptor automático aislador ??1 para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
4 - Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

MODALIDADES DE REGULACIÓN

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

MODALIDADES DE SOSTITUCIÓN

El aparato no necesita sustituciones de componentes funcionales realizadas por técnicos especializados sino la sostitución de elementos de servicio que puede llevar a cabo el usuario.

FIN DE LA VIDA ÚTIL Y DESGUACE DEL APARATO

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).
Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

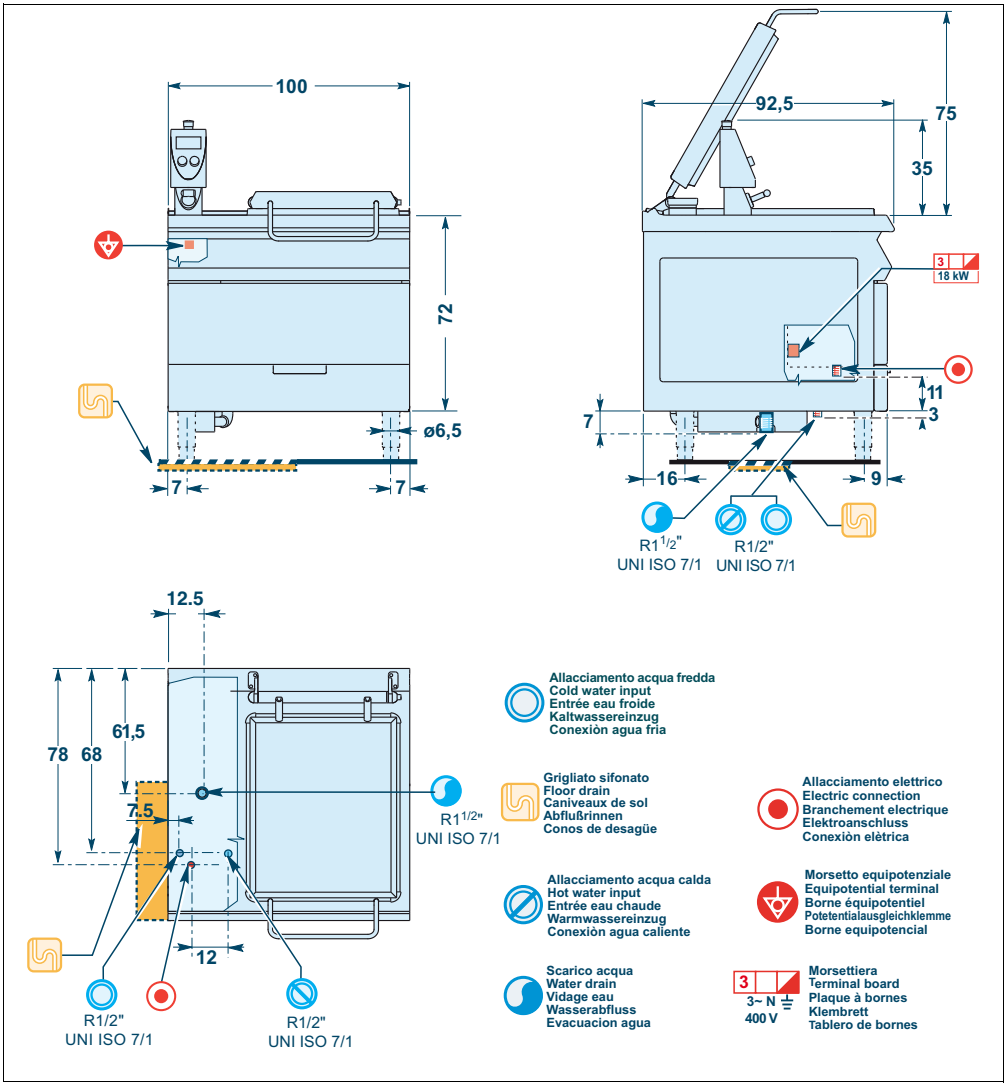
Importante

No abandonar en el ambiente productos que no sean biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

ES

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
			Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
10CP1EA	N. 1 (150 l)	18 kW	400V3~N	50/60 Hz	26 A

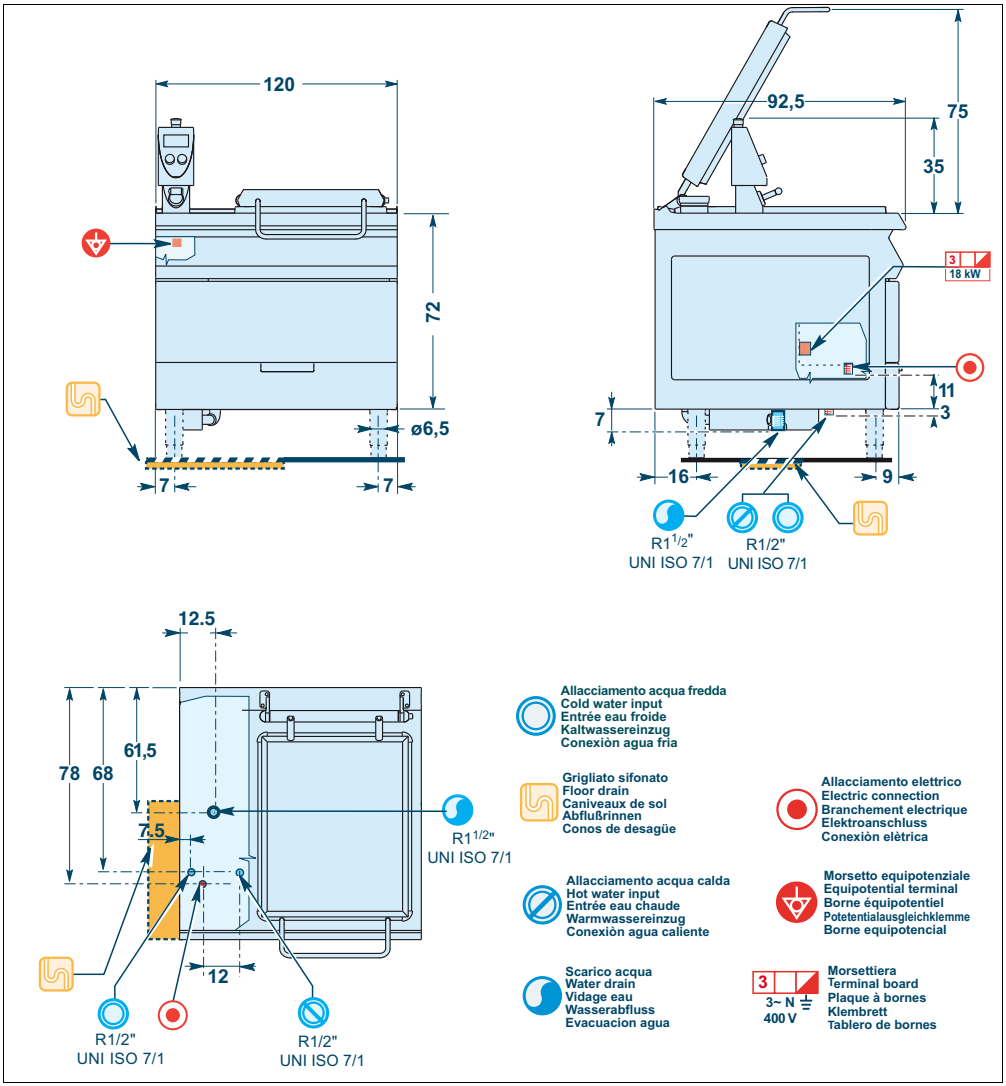
SCHEDA ALLACCIAMENTI (10CP1EA) - CONNECTION CARD (10CP1EA) - ANSCHLUSSSCHEMA (10CP1EA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (10CP1EA) FICHA DE ENLACES (10CP1EA)



CT3142112.fm

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
			Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
12CP1EA	N. 1 (150 l)	18 kW	400V3~N	50/60 Hz	26 A

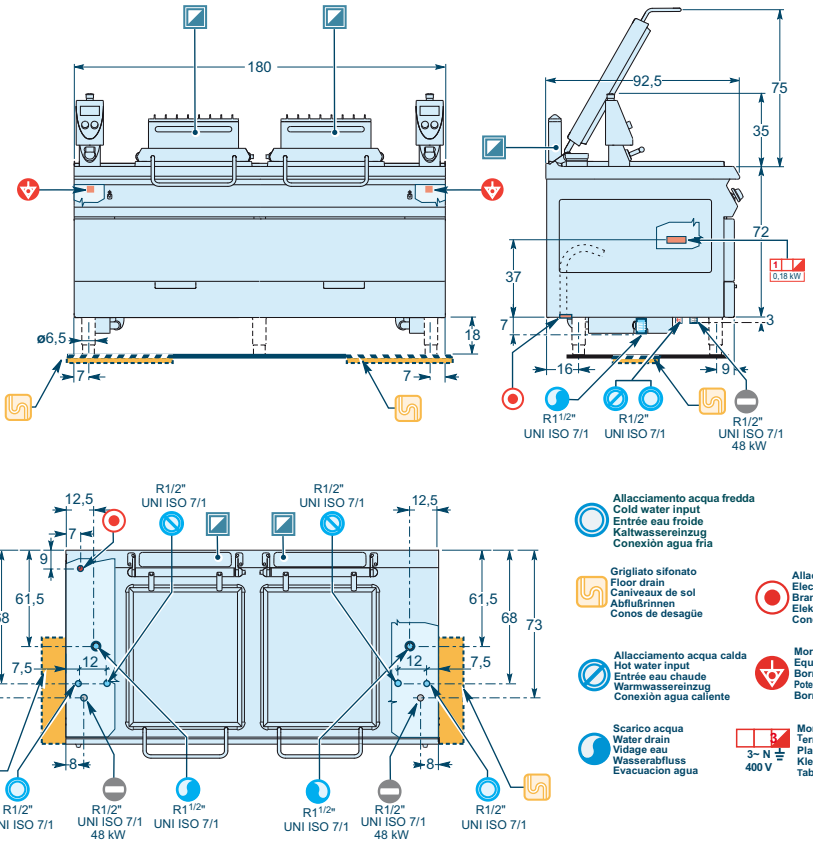
SCHEDA ALLACCIAMENTI (12CP1EA) - CONNECTION CARD (12CP1EA) - ANSCHLUSSSCHEMA (12CP1EA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (12CP1EA) FICHA DE ENLACES (12CP1EA)



CT3142112.fm

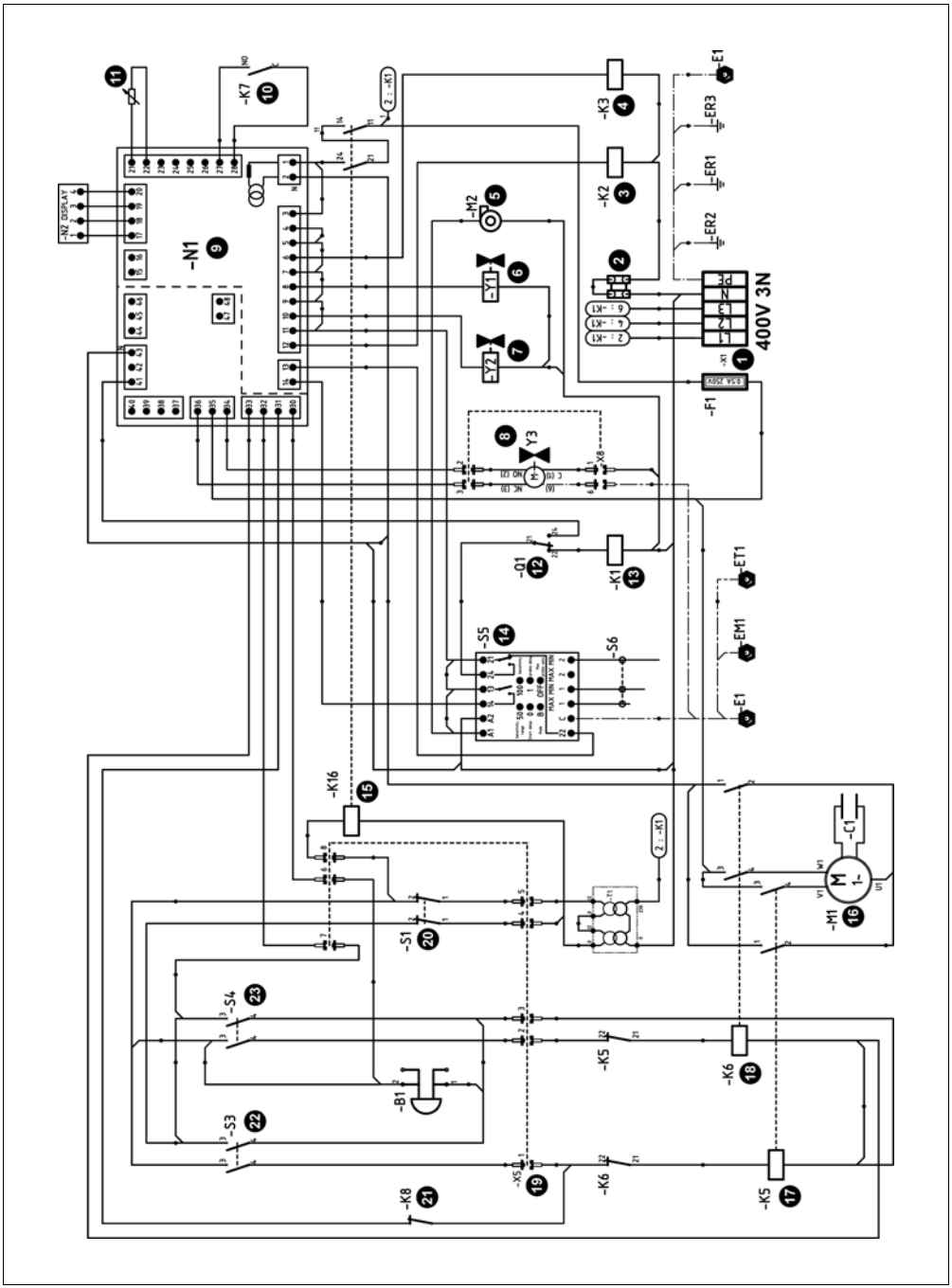
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
			Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
18CP2EA	N. 2 (150 l)	36 kW	400V3~N	50/60 Hz	52 A

SCHEDA ALLACCIAMENTI (18CP2EA) - CONNECTION CARD (18CP2EA) - ANSCHLUSSSCHEMA (18CP2EA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (18CP2EA) FICHA DE ENLACES (18CP2EA)



CT3142112.fm

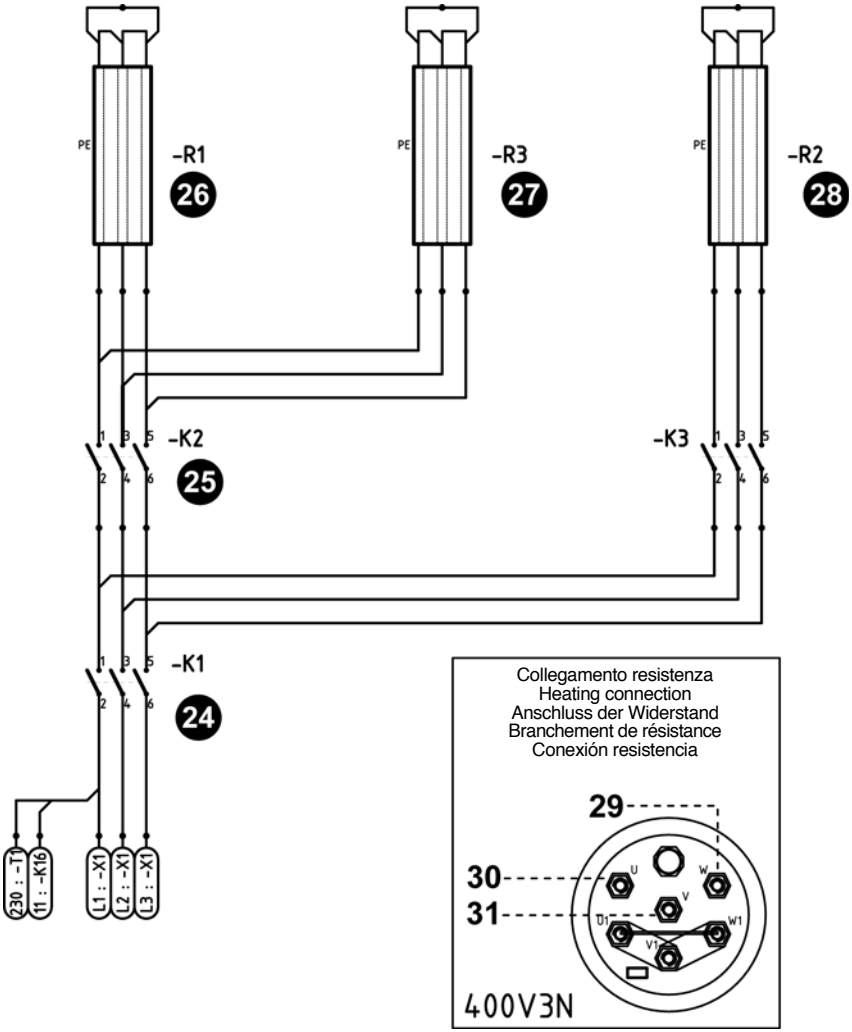
SCHEMA ELETTRICO (10CP1EA - A) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (10CP1EA - A) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (10CP1EA - A) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (10CP1EA - A) - ESQUEMA ELÉCTRICO (10CP1EA - A)



CT3142112.fm

1	Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Tablero de bornes
2	Morsettiera taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemmenleiste Leistungsunterbrechung - Bornier de coupure puissance - Borne de corte potencia
3	Contattore resistenza DX+Contattore resistenza SX - Rh heating element contactor+Lh heating element contactor Schütz rechter Heizwiderstand+Schütz linker Heizwiderstand - Contacteur résistance droite+Contacteur résistance gauche - Contactor resistencia der.+Contactor resistencia izq.
4	Contattore resistenza centrale - Middley heating element contactor - Schütz Mittlerer Heizwiderstand - Contacteur résistance centrale - Contactor resistencia central.
5	Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - ventilador
6	Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve - Magnetventil Füllen - Électrovalve de remplissage - Electroválvula de llenado
7	Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser - Électrovalve maintien de l'eau - Electroválvula mantenimiento agua
8	Valvola di scarico acqua - Water drain valve - Wasserablassventil - Soupape d'évacuation de l'eau - Válvula de descarga agua
9	Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
10	Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch - Endschalter - Microcontact de fin de course - Microinterruptor final de carrera
11	Sonda temperatura - Temperature probe - Temperaturfühler - Sonde de la température - Sonda temperatura
12	Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
13	Contattore sicurezza - Safety contactor -Sicherheits Heizwiderstand - Contacteur de sécurité - Contactor de seguridad
14	Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU - Steuergerät Wasserstand - Centrale de contrôle du niveau de l'eau - Centralita de control nivel agua
15	Relè arresto emergenza - Emergency stop relay - Relais Notabschaltung - Relais d'arrêt d'urgence - Relé parada de emergencia
16	Motore cestello - Basket motor - Motore Korb - Moteur du panier - Motor cesto
17	Contattore salita cestello - Basket up contactor - Schütz Aufwärtshub Korb - Contacteur de montée du panier - Contactor de subida cesto
18	Contattore discesa cestello - Basket down contactor - Schütz Abwärtshub Korb - Contacteur de descente du panier - Contactor de bajada cesto
19	Connettore 9 vie - 9 way connector - Steckverbinder 9 Pole - Connecteur 9 voies - Conector de 9 vías
20	Pulsante di emergenza - Emergency button - Not-Aus-Taste - Bouton d'arrêt d'urgence - Botón parada de emergencia
21	Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch - Mikroschalter Zwischenstellung - Microcontact position intermédiaire - Microinterruptor posición intermedia
22	Pulsante di salita cestello - Basket up button - Auf-Taste Korb - Bouton de montée du panier - Botón de subida cesto
23	Pulsante di discesa cestello - Basket down button - Ab-Taste Korb - Bouton de descente du panier - Botón de bajada cesto

SCHEMA ELETTRICO (10CP1EA - B) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (10CP1EA - B) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (10CP1EA - B) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (10CP1EA - B) - ESQUEMA ELÉCTRICO (10CP1EA - B)

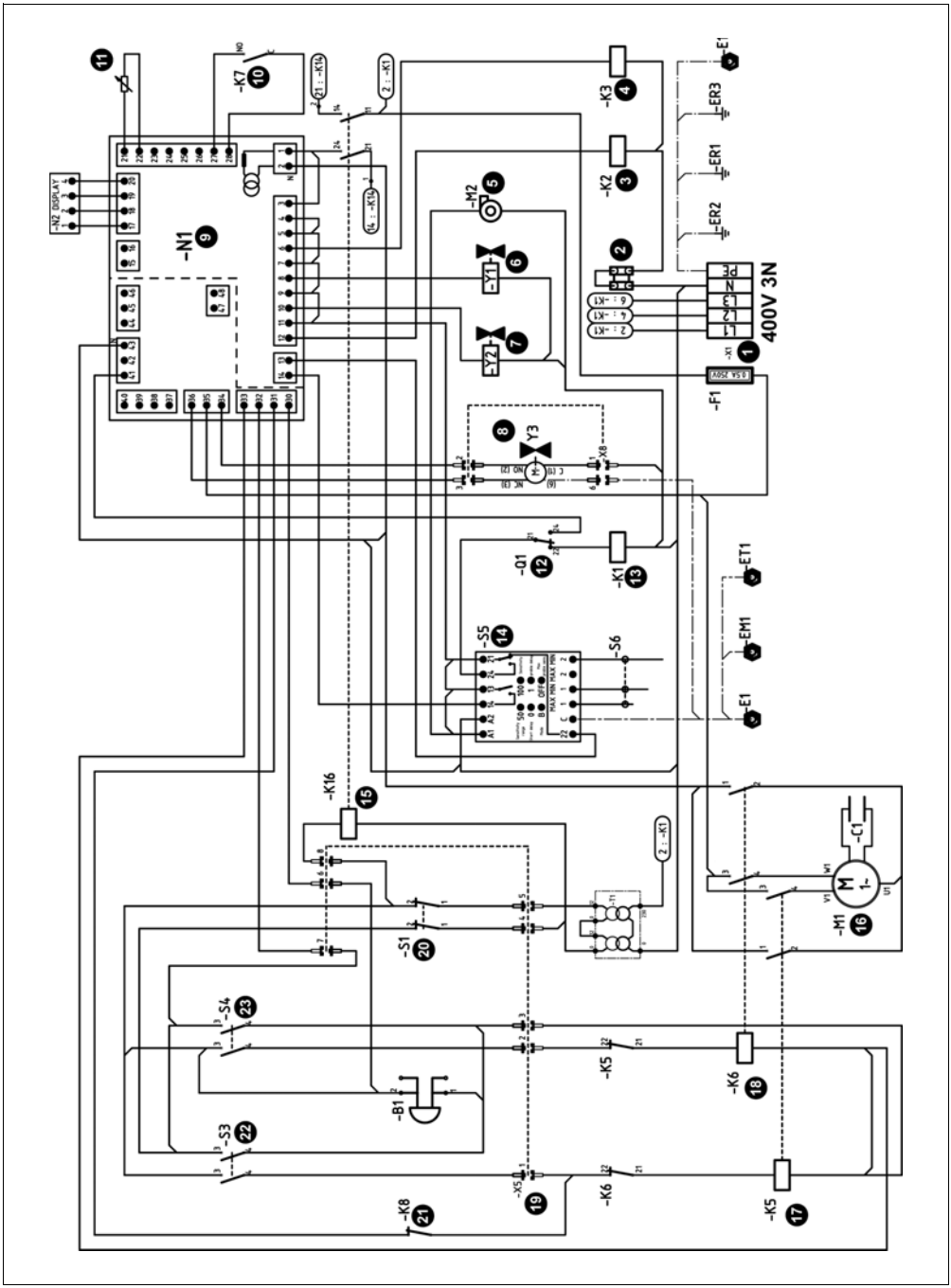


IDM-39617802500.tif

CT3142112.fm

24	Contattore sicurezza - Safety contactor -Sicherheits Heizwiderstand - Contacteur de sécurité - Contactor de seguridad
25	Contattore lavoro - Heating contactor - Fernschalter - Contacteur travail - Contactor trabajo
26	Resistenza sinistra - Left heating element - Linker Widerstand - Résistance gauche - Resistencia izquierda
27	Resistenza destra - Right heating element - Rechter Widerstand - Résistance droite - Resistencia derecha
28	Resistenza centrale - Middle heating element - Mittlerer Heizwiderstand - Résistance centrale - Resistencia central.
29	Cavo nero - Black wire - Schwarzes Kabel - Câble noir - Cable negro
30	Cavo bianco - White wire - Weißes Kabel - Câble blanc - Cable blanco
31	Cavo rosso - Red wire - Rotes Kabel - Câble rouge - Cable rojo

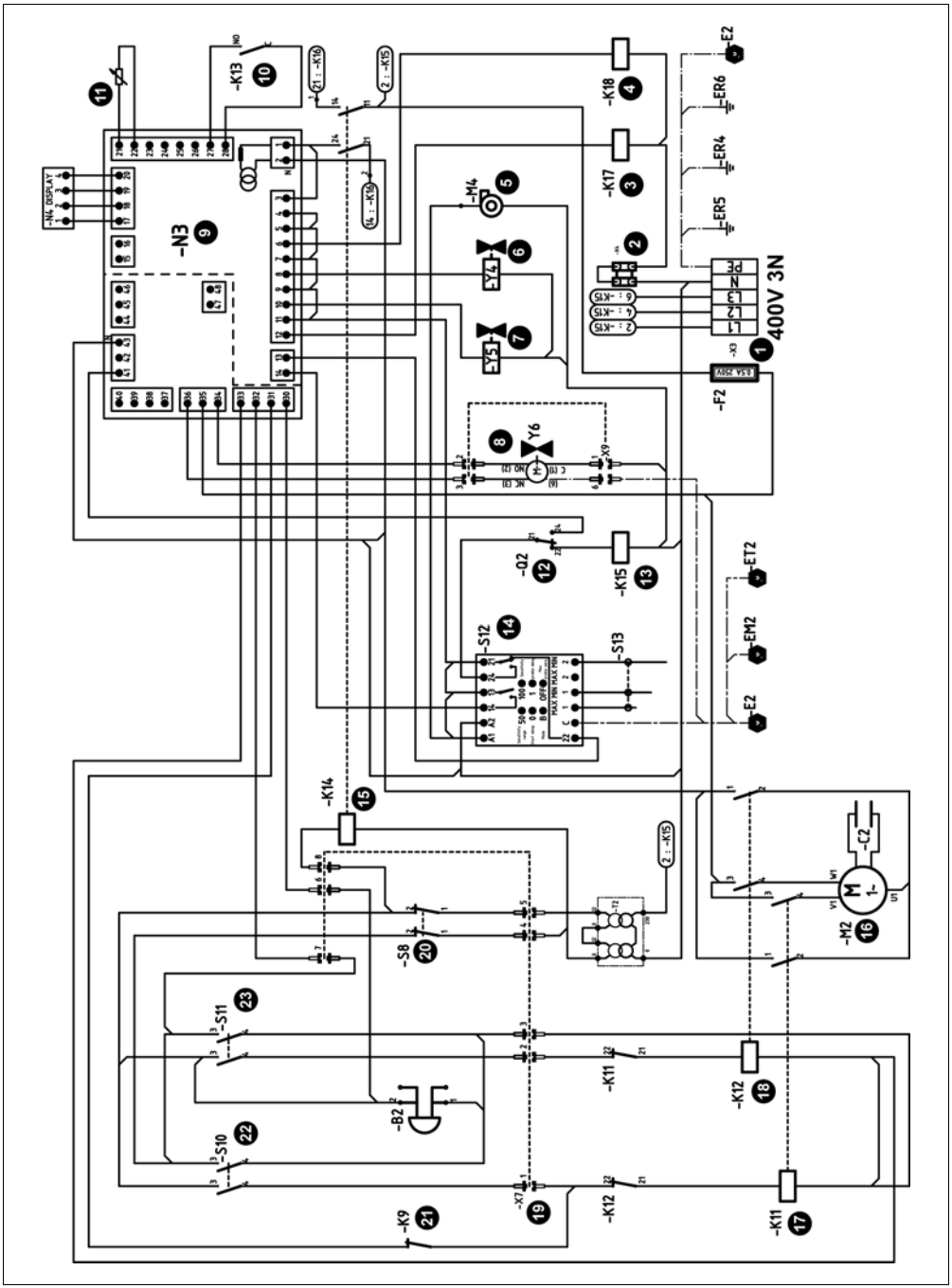
SCHEMA ELETTRICO (18CP2EA - A) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (18CP2EA - A) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (18CP2EA - A) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (18CP2EA - A) - ESQUEMA ELÉCTRICO (18CP2EA - A)



CT3142112.fm

1	Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Tablero de bornes
2	Morsettiera taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemmenleiste Leistungsunterbrechung - Bornier de coupure puissance - Borne de corte potencia
3	Contattore resistenza DX+Contattore resistenza SX - Rh heating element contactor+Lh heating element contactor Schütz rechter Heizwiderstand+Schütz linker Heizwiderstand - Contacteur résistance droite+Contacteur résistance gauche - Contactor resistencia der.+Contactor resistencia izq.
4	Contattore resistenza centrale - Middley heating element contactor - Schütz Mittlerer Heizwiderstand - Contacteur résistance centrale - Contactor resistencia central.
5	Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - ventilador
6	Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve - Magnetventil Füllen - Électrovalve de remplissage - Electroválvula de llenado
7	Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser - Électrovalve maintien de l'eau - Electroválvula mantenimiento agua
8	Valvola di scarico acqua - Water drain valve - Wasserablassventil - Soupape d'évacuation de l'eau - Válvula de descarga agua
9	Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
10	Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch - Endschalter - Microcontact de fin de course - Microinterruptor final de carrera
11	Sonda temperatura - Temperature probe - Temperaturfühler - Sonde de la température - Sonda temperatura
12	Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
13	Contattore sicurezza - Safety contactor -Sicherheits Heizwiderstand - Contacteur de sécurité - Contactor de seguridad
14	Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU - Steuergerät Wasserstand - Centrale de contrôle du niveau de l'eau - Centralita de control nivel agua
15	Relè arresto emergenza - Emergency stop relay - Relais Notabschaltung - Relais d'arrêt d'urgence - Relé parada de emergencia
16	Motore cestello - Basket motor - Motore Korb - Moteur du panier - Motor cesto
17	Contattore salita cestello - Basket up contactor - Schütz Aufwärtshub Korb - Contacteur de montée du panier - Contactor de subida cesto
18	Contattore discesa cestello - Basket down contactor - Schütz Abwärtshub Korb - Contacteur de descente du panier - Contactor de bajada cesto
19	Connettore 9 vie - 9 way connector - Steckverbinder 9 Pole - Connecteur 9 voies - Conector de 9 vías
20	Pulsante di emergenza - Emergency button - Not-Aus-Taste - Bouton d'arrêt d'urgence - Botón parada de emergencia
21	Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch - Mikroschalter Zwischenstellung - Microcontact position intermédiaire - Microinterruptor posición intermedia
22	Pulsante di salita cestello - Basket up button - Auf-Taste Korb - Bouton de montée du panier - Botón de subida cesto
23	Pulsante di discesa cestello - Basket down button - Ab-Taste Korb - Bouton de descente du panier - Botón de bajada cesto

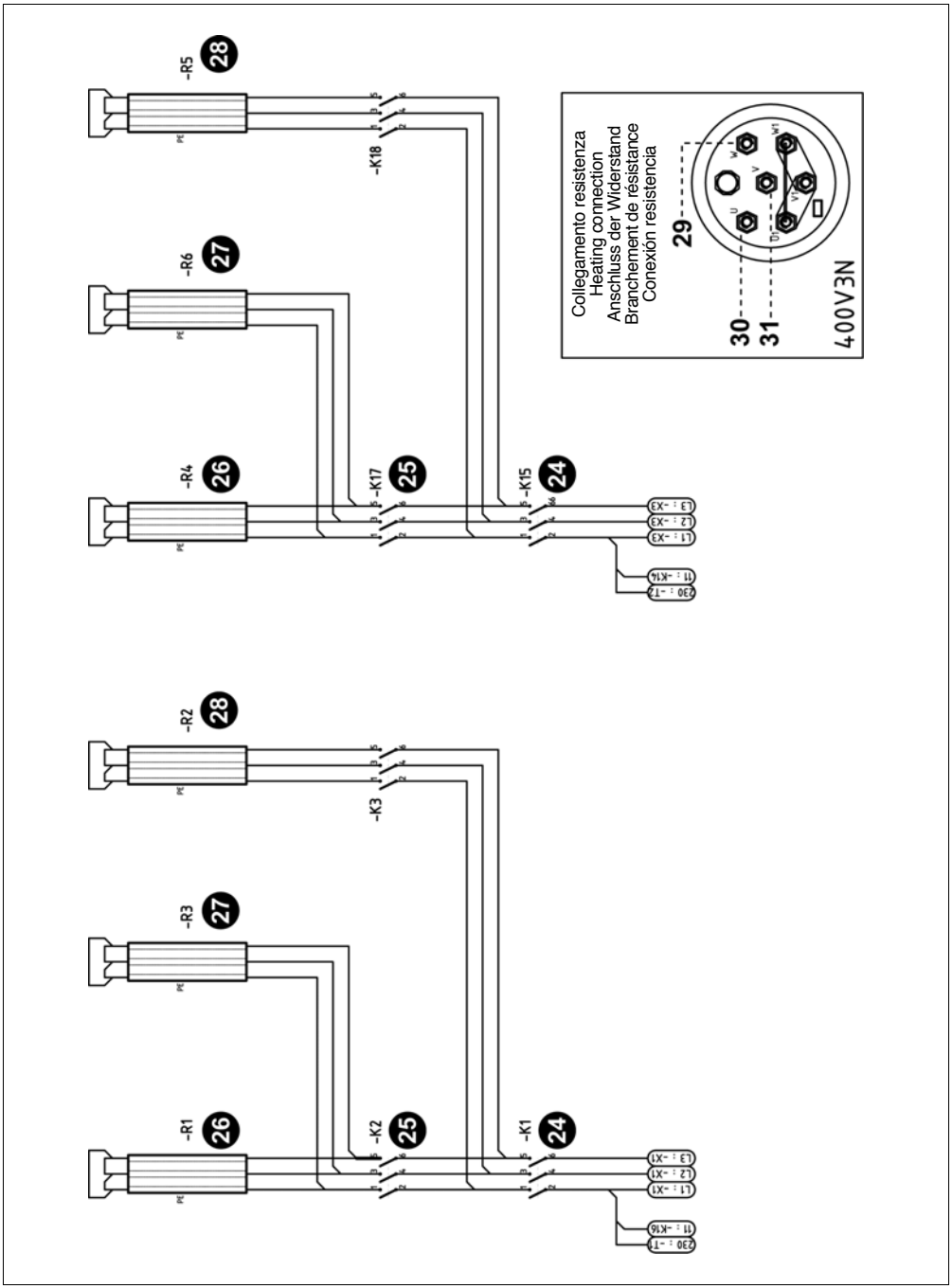
SCHEMA ELETTRICO (18CP2EA - B) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (18CP2EA - B) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (18CP2EA - B) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (18CP2EA - B) - ESQUEMA ELÉCTRICO (18CP2EA - B)



CT3142112.fm

1	Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Tablero de bornes
2	Morsettiera taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemmenleiste Leistungsunterbrechung - Bornier de coupure puissance - Borne de corte potencia
3	Contattore resistenza DX+Contattore resistenza SX - Rh heating element contactor+Lh heating element contactor Schütz rechter Heizwiderstand+Schütz linker Heizwiderstand - Contacteur résistance droite+Contacteur résistance gauche - Contactor resistencia der.+Contactor resistencia izq.
4	Contattore resistenza centrale - Middley heating element contactor - Schütz Mittlerer Heizwiderstand - Contacteur résistance centrale - Contactor resistencia central.
5	Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - ventilador
6	Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve - Magnetventil Füllen - Électrovalve de remplissage - Electroválvula de llenado
7	Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser - Électrovalve maintien de l'eau - Electroválvula mantenimiento agua
8	Valvola di scarico acqua - Water drain valve - Wasserablassventil - Soupape d'évacuation de l'eau - Válvula de descarga agua
9	Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
10	Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch - Endschalter - Microcontact de fin de course - Microinterruptor final de carrera
11	Sonda temperatura - Temperature probe - Temperaturfühler - Sonde de la température - Sonda temperatura
12	Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
13	Contattore sicurezza - Safety contactor -Sicherheits Heizwiderstand - Contacteur de sécurité - Contactor de seguridad
14	Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU - Steuergerät Wasserstand - Centrale de contrôle du niveau de l'eau - Centralita de control nivel agua
15	Relè arresto emergenza - Emergency stop relay - Relais Notabschaltung - Relais d'arrêt d'urgence - Relé parada de emergencia
16	Motore cestello - Basket motor - Motore Korb - Moteur du panier - Motor cesto
17	Contattore salita cestello - Basket up contactor - Schütz Aufwärtshub Korb - Contacteur de montée du panier - Contactor de subida cesto
18	Contattore discesa cestello - Basket down contactor - Schütz Abwärtshub Korb - Contacteur de descente du panier - Contactor de bajada cesto
19	Connettore 9 vie - 9 way connector - Steckverbinder 9 Pole - Connecteur 9 voies - Conector de 9 vías
20	Pulsante di emergenza - Emergency button - Not-Aus-Taste - Bouton d'arrêt d'urgence - Botón parada de emergencia
21	Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch - Mikroschalter Zwischenstellung - Microcontact position intermédiaire - Microinterruptor posición intermedia
22	Pulsante di salita cestello - Basket up button - Auf-Taste Korb - Bouton de montée du panier - Botón de subida cesto
23	Pulsante di discesa cestello - Basket down button - Ab-Taste Korb - Bouton de descente du panier - Botón de bajada cesto

SCHEMA ELETTRICO (18CP2EA - C) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (18CP2EA - C) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (18CP2EA - C) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (18CP2EA - C) - ESQUEMA ELÉCTRICO (18CP2EA - C)



CT3142112.fm

24	Contattore sicurezza - Safety contactor -Sicherheits Heizwiderstand - Contacteur de sécurité - Contactor de seguridad
25	Contattore lavoro - Heating contactor - Fernschalter - Contacteur travail - Contactor trabajo
26	Resistenza sinistra - Left heating element - Linker Widerstand - Résistance gauche - Resistencia izquierda
27	Resistenza destra - Right heating element - Rechter Widerstand - Résistance droite - Resistencia derecha
28	Resistenza centrale - Middle heating element - Mittlerer Heizwiderstand - Résistance centrale - Resistencia central.
29	Cavo nero - Black wire - Schwarzes Kabel - Câble noir - Cable negro
30	Cavo bianco - White wire - Weißes Kabel - Câble blanc - Cable blanco
31	Cavo rosso - Red wire - Rotes Kabel - Câble rouge - Cable rojo